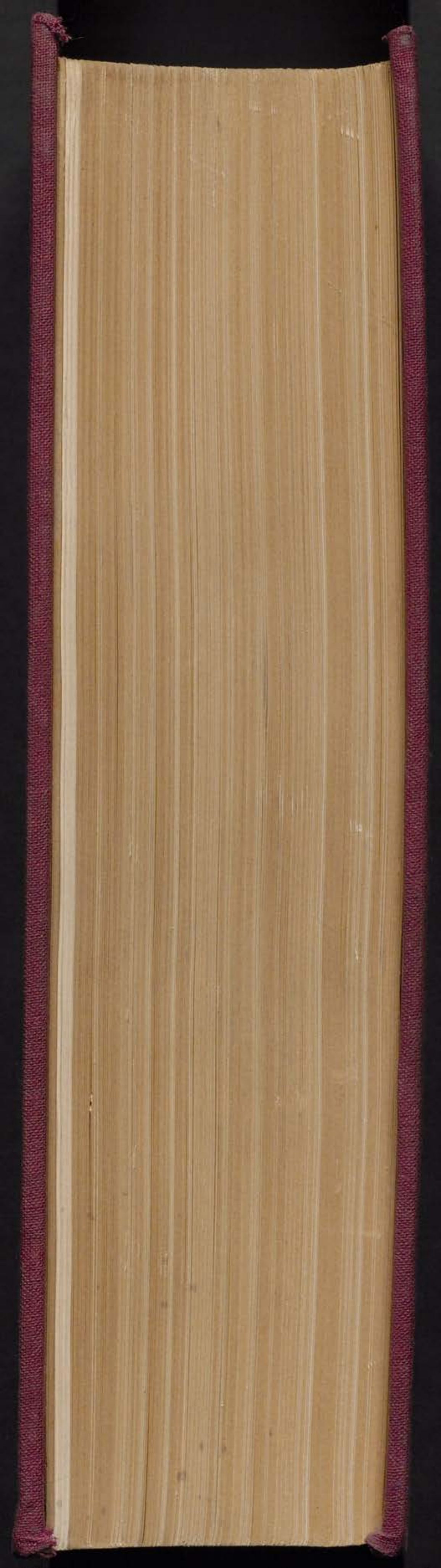
V4°
2820
Supp

DIE KOCHKUNST

Sanitasverlag A. G.
Bern

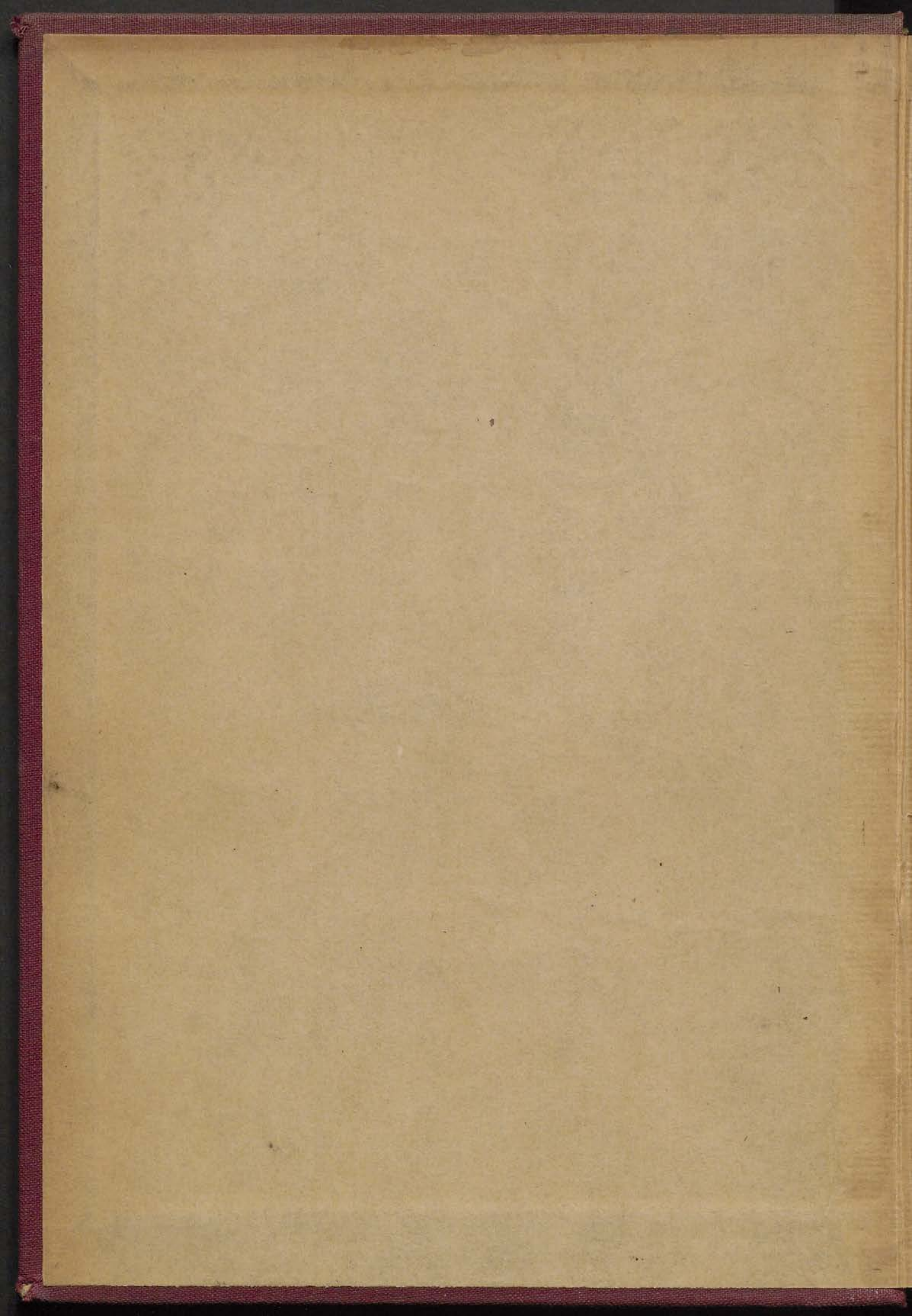


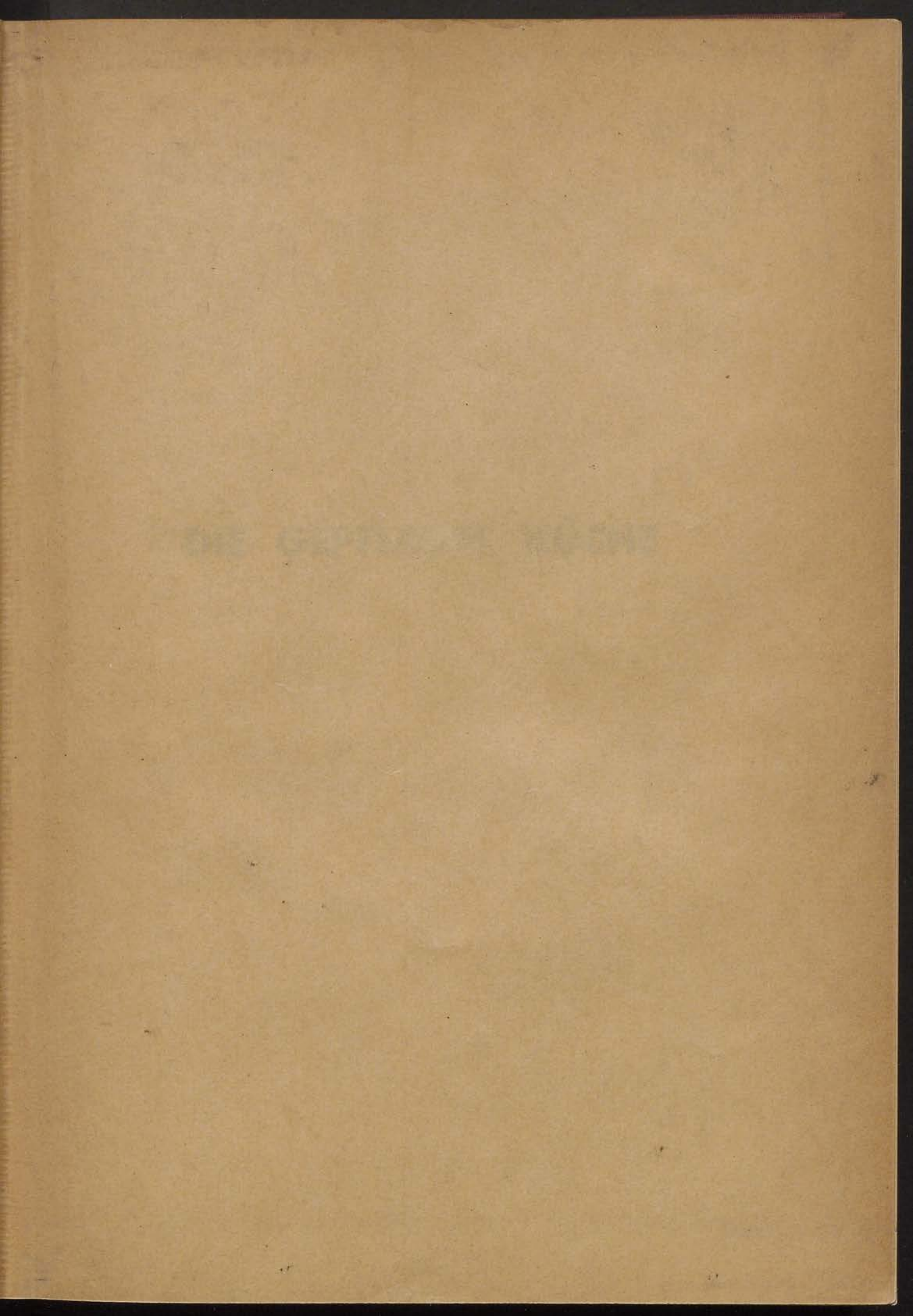
V 4' aug. 2820

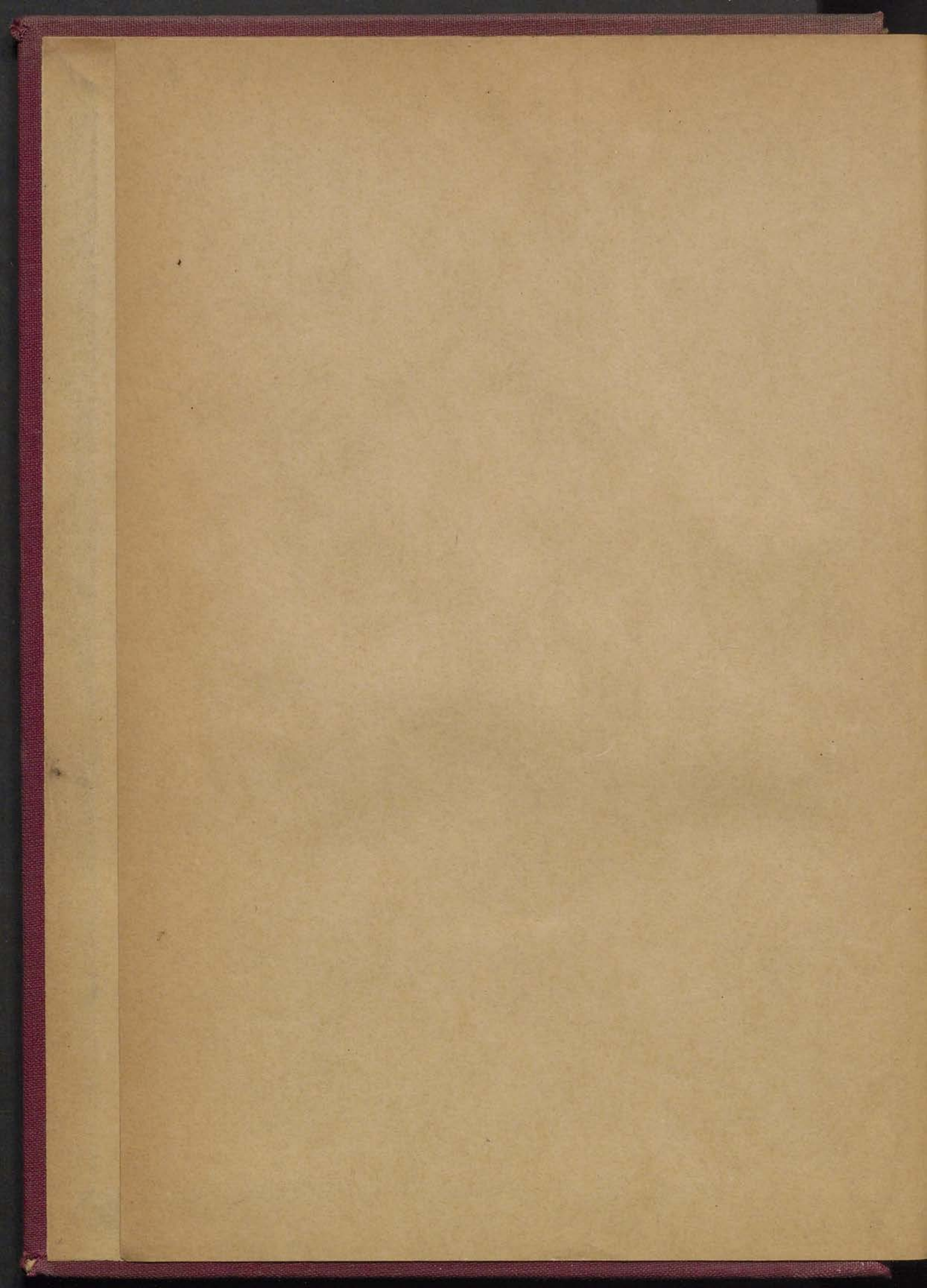
DIE KOCHKUNST

Das grosse Kochbuch der gepflegten Küche









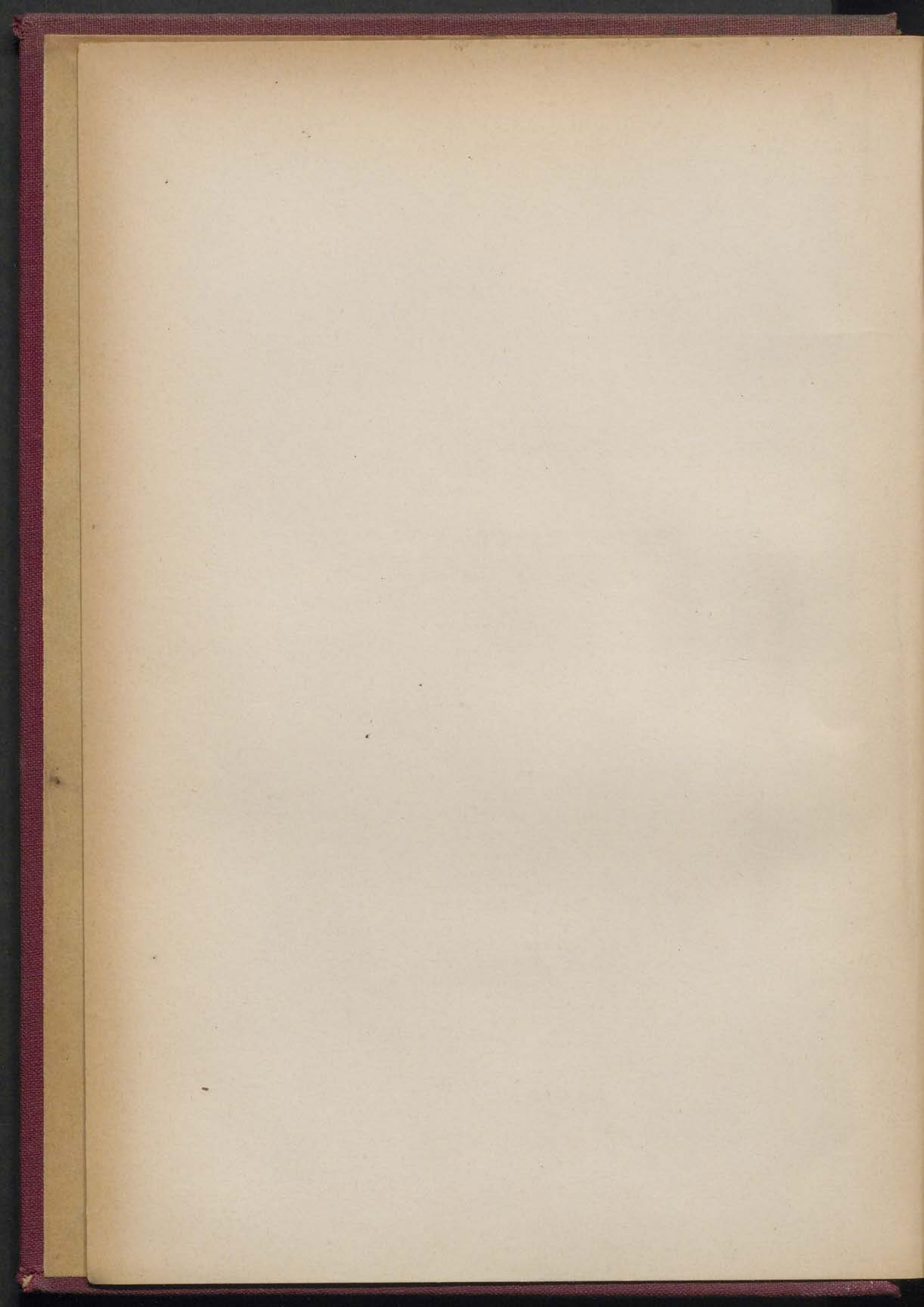
V

V. 4°. sup. 2.820

DIE GEPFLEGTE KÜCHE

159.821





DAS GROSSE KOCHBUCH

der Gepflegten Küche

■

**NEUES HANDBUCH DER KOCHKUNST — DIE KÜCHE
DIE SPEISEN UND IHRE BEREITUNG — PATISSERIE
EINFACHE KONFISERIE — KONSERVEN — GETRÄNKE — USW.**

■

50 MENUS FÜR EMPFÄNGE, HAUSFESTE, HOCHZEITEN, USW.
SPEISEFOLGEN FÜR VERSCHIEDENE KRANKE

■

Ca. **3000** Rezepte und praktische Winke
144 farbige Tafeln mit der Darstellung
von **388** verschiedenen Platten
48 Seiten einfarbige Tafeln
Umfang ca **700** Seiten

VERFASSER :

Henri-Paul PELLAPRAT

Professor der Kochschule « Cordon bleu » in Paris
Chefredaktor der korporativen Fachzeitschriften von Paris
Verfasser verschiedener einschlägiger Werke.

BEGUTACHTET UND EMPFOHLEN
durch

Präsident des Verbandes Köche von Paris — Küchenchef Zürich — Professor Genf — Fachschriftsteller Paris

Fritz GÜNTER, chef-pâtissier

159.821

SANITAS VERLAG A.-G. — BERN

GROSSE GOLDENE MEDAILLE UND DIPLOM AN DER KOCHKUNSTAUSSTELLUNG PARIS 1936

BIBLIOTHÈQUE GENÈVE
Nm 0G4 A2333

Alle Rechte der Wiedergabe und Uebersetzung für Bild und Text vorbehalten.

Copyright 1936 by Sanitasverlag, Bern.

An Herrn PELLAPRAT,

Sie haben den Unterzeichneten mit der Einladung einer Durchsicht Ihres Kochbuches vor seiner Drucklegung beehrt.

Mit grosser Freude habe ich das Werk durchgangen und gratuliere Ihnen zum Vornherein zu diesem schönen Buche, das den Hausfrauen ein erwünschter Führer sein wird in das grosse Gebiet der heutigen Kochkunst.

Die zahlreichen einfarbigen Bilder werden von den Lesern und Leserinnen um so mehr geschätzt werden, als sie den Vorgang des Bereitens der Speisen deutlicher erklären, als viele Worte dies zu tun vermöchten. Und erst die prachtvollen Farbentafeln — die das Werk geradezu luxuriös ausstatten- verdienen vollste Anerkunnung. Mit ihnen bereiten Sie den Besitzern des Buches wertvollste Anregungen. In dieser vorzüglichen Ausstattung wird es jedem Benützer leicht gemacht, seine Gäste mit auserlesenen und abwechslungsreichen Gerichten zu bewirten, was ja den berechtigten Stolz jeder Hausfrau ausmacht.

Ohne Zweifel beschränkt sich die eigentliche Kochkunst nicht allein auf den Kochvorgang und dessen eingehende Kenntnisse, auf die verschiedenen Stadien der Bereitung, auf blosse Manipulationen am Herd, sondern es gehören weit tiefere Einsichten und Erfahrungen dazu, will man den heutigen Ansprüchen an eine gepflegte Küche gerecht werden. So wird vor allem von der Hausfrau, wie vom Küchenchef grosser Wert gelegt auf eine vorteilhafteAufmachung der Gerichte, die ihren Schönheitswert wie ihre Qualitäten zur vollen Auswirkung bringen soll.

Sowenig es jemandem einfallen würde, den Champagner in einem ordinären Trinkgefäss darzureichen, sowenig wird die Hausfrau verfehlen dürfen, vorzügliche Gerichte in einer, ihrer Zubereitung entsprechenden Aufmachung zu servieren. Je höher die Qualität der Gerichte, desto sorgfältiger muss ihre Darbietung auf der Platte sein. Und je mehr sich in allen Bevölkerungsschichten das Bedürfnis nach guter Lebensart steigert, desto höher steigen anch die Ansprüche an die gepflegte Küche. Das kann wohl niemand besser erkennen, als Sie, verehrter Fachgenosse, der in unermüdlicher, jahrzehntelanger Tätigkeit als Professor Zehntausende von Schülern aller Volksklassen und Nationen herangebildet hat.

Die Steigerung des Lebensstandarts bei allen Kulturvölkern — die auch von der Wissenschaft bestätigt wird — findet ihren deutlichsten Gradmesser in der Ernährungsweisse der Völker.

Ein zeitgenössisches Kochbuch wird vor allem Wert darauf legen, der Hausfrau oder Köchin die beste Ausnützung der von der Natur in so reichem Masse uns gespendeten Nahrungsmittel nahezulegen, ihr die geeignetsten Mittel an die Hand zu geben, um deren Nährgehalt best- möglich auszunützen, sie teilhaftig werden zu lassen an allen wissenschafzlichen Erkenntnissen unserer Zeit. Wer hätte diese Ansprüche an ein solches Buch besser erfüllen können, als Sie, verehrter

Meister, der nach einem erfahrungsreichen Leben der Theorie und Praxis die Musse der Zurückgezogenheit in einem Werke auswirkt, das gewissermassen zum Apostolat der gepflegten Kochkunst unserer heutigen Familie wird.

In diesem verdienstvollen Unternehmen haben Sie den besten Erfolg zu ernten. Sie dürfen stolz sein auf diese Tat, dürfen sich des Werkes freuen, das ich mit dieser Einführung allen Hausfrauen und Müttern, aber auch allen Ihren Fachkollegen empfehlen darf mit dem Bewusstsein, dass sie alle für diese grosse Hilfe dankbar sein werden.

Tatsächlich wird dieses Buch einzig in seiner Art dastehen, dank seiner Fülle von Anregungen in Text und Bild. Der Text erfreut sich einer verständnisvollen Klarheit, ohne unnötige Belastung durch technische Ausdrücke, ohne komplizierte Darstellung der Kochvorgänge, die dem Neuling auf dem Gebiete zum Vornherein jeden Mut nehmen müssten. Er ist jedem Leser leicht zugänglich, dem ernstlich um Belehrung und Bereicherung seines Wissens zu tun ist. Die Auswahl der nahezu 3000 Rezepte ist aufs sorgfältigste getroffen und berücksichtigt die einfache wie die reiche Küche in gleichem Masse.

Diese reiche Auswahl erklärt sich aus Ihrer bedeutenden Erfahrung als 30 jähriger Leiter der hervorragendsten Fachschule der Welt, des " Cordon Bleu " in Paris, als der Sie besten Einblick gewonnen haben in die Bedürfnisse unserer heutigen Kochkunst, wie auch in den Sinn einer gepflegten, unserer heutigen Lebensweise angepassten Küche in der Familie.

Der Reichtum Ihrer Darbietungen in Text und Bild möchte vielleicht zur Ansicht verleiten, Ihr Buch sei nur für Fachleute und Feinschmecker geschrieben, derart vielgestaltig wirkt vor allem der farbige Bilderteil. Doch läge in solcher Beurteilung ein grosser Irrtum, denn Sie haben es glänzend verstanden, den Fehler so vieler Fachgenossen zu vermeiden, die im Reichtum eines solchen Buches sich verlieren in klomplizierte und unzugängliche, damit auch kostspielige Gerichte. Ihre Einfachheit und Klarheit sichert dem Buche das Verständnis und die praktische Brauchbarkeit eines jeden Benützers.

Dank Ihrer grossen Erfahrung, dank des vorzüglichen Ausstattungswillens Ihres Verlegers wird uns heute ein Kochbuch geschenkt, das allerorts beste Aufnahme finden wird. Das Buch wird ein Markstein werden in der Geschichte der Kochkunst, — welcher edlen Kunst Sie Zeit Ihres Lebens in so hohem Masse dienten.

F. ANTHOINE, professor.

ZUM GELEIT

Die Ernährungsfrage und die damit so eng verbundene Kochkunst tritt in wirtschaftlich schweren Zeiten besonders in den Vordergrund.

Um so grösser ist die Bedeutung eines die modernen Anforderungen erfüllenden Kochbuches. Zwei Prinzipien muss ein solches Buch enthalten, wenn es den Bedürfnissen der Zeit entsprechen will. Es muss alle in der Küche vorkommenden Fragen und Gerichte erschöpfend behandeln und es muss aus der Praxis heraus abgefasst sein. Nirgends ist die Theorie grauer als für den Koch oder die Hausfrau. Die Magenfrage kann nicht allein theoretisch gelöst werden.

Das vorliegende Werk muss als eine wohl gelungene Lösung bezeichnet werden. Fachleute haben aus jahrelanger, ja jahrzehntelanger Erfahrung heraus das Buch geschrieben, illustriert und bearbeitet. Es sticht nicht nur durch die grosse Zahl der Rezepte von den bisherigen Werken ähnlicher Natur ab, sondern sein Gehalt liegt vor allem auch in der gründlichen und klaren Behandlung der Materie. Der Fachmann, wie die Hausfrau werden in dem Buch alles finden, was der einfache wie gepflegteste Haushalt auf diesem Gebiete verlangt. Vor allem sind die einzigartigen, künstlerisch wie technisch vollendeten Illustrationen ein unschätzbares Hilfsmittel, um auch dem weniger Fortgeschrittenen in der Kochkunst weitere Anleitung zu geben. Die Sprache des Buches ist flüssig, einfach und klar.

Der Herausgeberin und ihrem Direktor sei für die Tatsache, dass grosse Kosten aufgewendet wurden, um auch eine äussere prächtige Wiedergabe der im Buche gesteckten Arbeit zu erzeugen, bester Dank zuteil. Vor allem aber gebührt Herrn Direktor Jacques Kramer, der seit Jahren als Verleger auf dem Gebiete des praktischen und modernen Kochbuches neue Wege eingeschlagen hat, die Ehre Initiant dieses Buches geworden zu sein, das den Beweis seiner grossen Sachkundigkeit und seines grossen Verständnisses für die Bedürfnisse der Abnehmer zeigt.

Zürich im April 1936.

GEORGES HUG, chef de cuisine.

An den Herausgeber!

Ich habe das Buch als Spezialist auf dem Gebiete der Pâtisserie geprüft. Dabei habe ich die Ueberzeugung gewonnen, dass es auch in dieser Beziehung als den modernen Anforderungen entsprechend bezeichnet werden kann.

Die Rezepte sind vorzüglich, reichhaltig und sowohl für den Fachmann, als für den Laien geschrieben. Ich bin sicher, dass vor allem auch die Hausfrau Freude daran haben wird, dass sie ein Buch in die Hände bekommt, welches ihr gestattet, gleich einem Fachmanne ihrer Familie und selbst dem unerwarteten Besuche die schmackhaftesten und leckersten Bissen innert kürzester Zeit vorsetzen zu können, Süssspeisen, die selbst der gourmand mit Wohlbehagen verspeist.

FRITZ GÜNTER, chef-pâtissier.

VORWORT

Nach 30 jähriger Lehrtätigkeit an der Koch-und Patisserieschule des " Cordon Bleu " in Paris und nach vielen Veröffentlichungen aus dem Fachgebiet, möchte ich durch das vorliegende Werk Köchen und Hausfrauen ein gut dokumentiertes Kochbuch bereitstellen.

Sie finden darin Rezepte und Angaben über alles, was die gepflegte Küche verlangt. Neben den zahlreichen Rezepten, welche die eigentliche Kochkunst darstellen, soll aber auch Stoff für den Festtisch bei allen Gelegenheiten dargeboten werden. Köche und Hausfrauen müssen nicht nur die Bereitung der Speisen verstehen, sondern auch die mit dem Servieren der Speisen im Zusammenhang stehenden Fragen. So gibt unser Buch viele Winke über die Pflege und das Servieren der Getränke, über den Tafelschmuck, über das Servieren am Tisch usw. Eine Fülle praktischer Ratschläge, wie sie sich aus einer umfassenden Praxis entwickelt haben, soll über alles, was mit dem Kochen im Zusammenhang steht, Aufschluss geben.

Der Verwendung von Speiseresten ist in diesem Buche ein Hauptaugenmerk zugewandt, da in ihr der eigentliche Sparsinn eines gepflegten Haushaltes seinen Kernpunkt findet.

Neben der einfachen Alltagskost soll auch die feinere Küche mit guter Auswahl von Gerichten zum Worte kommen, um auch der Hausfrau zu ermöglichen, in ihrem Hause gelegentlich gastlichen Empfang zu bereiten. Ob sie dann zu erweitertem Küchenpersonal, zu einer Köchin oder einem Küchenchef Zuflucht nimmt oder selbst der Küche vorstehen will, auf jeden Fall wird sie der sicheren Kenntnisse bedürfen, die in diesem Buche geboten werden sollen.

Um das geschriebene Wort möglichst klar zu erläutern, schien mir die bildliche Darstellung der Hauptgerichte unumgänglich. Trotz der hohen Kosten solch farbigen und einfachen Bildermaterials glaubten Verfasser und Verleger den Wert des Buches damit zu steigern und zu einem unumgänglichen Rüstzeug des Benützers des Buches zu gestalten, wie man dies vom heutigen Stand der Kochtechnik erwartet.

Es schwebte mir dabei allerdings der Gedanke vor, ein Werk von Dauer und Bestand zu schaffen auf dem Gebiete, das wohl schon reichlich bearbeitet wurde, selten aber durch qualifizierte Leute vom Fach.

Da der Verfasser schon im Jahre 1882 in die Kochlehre kam und seither die weisse Küchenbluse niemals abgelegt, sondern ständig auf dem Gebiete der Kochkunst, der Patisserie, Konfiserie, Glacerie, Chocolaterie und industriellen Bisquiterie tätig war, glaubt er ohne jede Uebertreibung den Titel eines vollendeten Fachmannes in Anspruch nehmen zu dürfen.

Von den gegen 3000 Nummern zählenden Rezepten diese Buches entspringt kein Einziges der Fantasie, sondern sie alle haben die " Feuerprobe " der Praxis bestanden. Auch diejenigen Rezepte, die der ausländischen Küche entnommen sind, entstammen den Werken qualifizierter Fachleute ihres Gebietes.

Das Werk selbst ist von Autoritäten der Kochkunst in allen Punkten sorgfältig überprüft und für gut befunden worden.

Da nicht nur gesunde Leute, sondern auch Kranke gerne gut essen, habe ich ihrer in einem eigenen Kapitel gedacht.

Das Buch kann nicht nur dem Fachmanne gute Dienste bieten, der damit ein umfassendes Nachschlagwerk bekommt, sondern vor allem auch der Hausfrau, die ihre mehr oder weniger vorhandenen Anfangskenntnisse durch den Gebrauch dieses Werkes zur grössten Zufriedenheit ihrer Familie erweitern kann.

H. P.

INHALTSVERZEICHNIS

PATISSERIE UND SUESSPEISEN

VERZEICHNIS DER KÜCHENTECHNISCHEN AUSDRÜCKE

Ausrollen — Abaisser: Einen Teig mit der Holzrolle ausbreiten, um alsdann eine Form damit zu foncieren.

Masse — Appareil: Ein Gemisch oder eine Masse bestehend aus verschiedenen zusammen verarbeiteten Zutaten.

Bardieren — Barder: Geflügel, Wild oder Fleischstücke mit einer dünnen Speckscheibe überdecken, damit das Fleisch beim Braten nicht trocken wird.

Buttern — Beurrer: Eine Form oder eine Platte mit zerlassener Butter bestreichen oder bepinseln.

Blanchieren — Blanchir: Frisches grünes Gemüse oder Fleischteile mit Wasser auf den Siedepunkt bringen, sie alsdann mit Kaltwasser abspülen und fertig zubereiten.

Braisieren — Braiser: Fleisch oder ein Gemüse mit einer kurzen Sauce längere Zeit schmoren (Bœuf à la Mode, etc.).

Bridieren — Brider: Geflügel oder Wild vor dem Braten mit einer Spezialnadel binden.

Cernieren — Cerner: Mit der Messerspitze den Deckel einer Bouchée oder einer Pastete, Krustade, etc. markieren.

Ciselieren — Ciseler: Bei Fischen kleine Einschnitte machen, um das Springen zu verhüten. Gemüse wie Sauerampfer, Zwiebeln, Schalotten, etc. fein schneiden (feine Kräuter).

Klären — Clarifier: Einen Jus klären oder die unreinen Teile davon entfernen. Eine Gelée klären, indem man sie auf dem Feuer mit Eiweiss, manchmal auch mit gehacktem Fleisch schlägt.

Zerhacken — Concasser: Grob hacken.

Contisieren — Contiser: In einem Fleischstück oder Fisch kleine Einschnitte machen, um darin kleine Trüffelstreifen zu inkrustieren.

Dressieren — Coucher: Mit dem Dressiersack weiche Teige, Biscuit-oder Meringuemassen, etc., oder auch Duchesse-Masse auf das Blech dressieren.

Decantieren — Décanter: Eine Flüssigkeit ruhen lassen und sie alsdann sorgfältig in ein anderes Geschirr giessen, damit sie von dem untersten Teil getrennt wird.

Wässern — Dégorger : Gewisse Fleischstücke oder Fische in kaltes Wasser einlegen, um ihnen das Blut und die unreinen Teile zu entziehen. Diese gewässerten Fleischteile werden alsdann blanchiert (Milcher, Hirn, Füsse, Kopf, dann auch gewisse Fischsorten wie Seezunge, Steinbutt, Butte, Meeraal, etc.)

Entfetten — Dépouiller : Saucen oder Suppen, die längere Zeit gekocht werden müssen, die unreinen Teile, Häute, Fette, etc. mit dem Löffel entfernen, wodurch sich die Flüssigkeit klärt.

Dessechieren — Dessécher : Eine Masse auf gelindem Feuer austrocknen.

Mit Eigelb bepinseln — Dorer : Einen Teigboden mit Eigelb bepinseln, damit er beim Backen schön goldgelb wird. Gewisse Kuchensorten werden mit Milch bepinselt.

Entbarten — Ebarber: Mit der Schere die Flossen der Fische abschneiden; oder gewisse Speisen vor oder nach dem Kochen sauber parieren.

Abbrühen — Echauder : In kochendes Wasser tauchen; in gewissen Fällen auch blanchieren.

Dünnschneiden — Emincer : Gemüse oder Fleisch in dünne Tranchen oder Streifen schneiden.

Escalopieren — Escaloper : Fleisch oder Gemüse in ziemlich dünne Scheiben schneiden.

Dämpfen — Etuver : Auf gelindem Feuer ganz langsam mit Butter in einer hermetisch verschlossenen Kasserolle kochen.

Foncieren — Foncer : Eine Form mit Teig auslegen. Oder den Boden einer Cocotte mit Speckscheiben und geschnittenen Gemüsen belegen, um darauf das zu braisierende Fleischstück oder Gemüse zu legen.

Fraisieren — Fraiser : Einen Teig auf dem Tisch mit der Hand verarbeiten.

Glacieren — Glacer : In der Pâtisserie einen Kuchen oder eine Süsspeise mit Staubzucker bestäuben und diesen im heissen Ofen rasch überbrennen. Fleisch oder Gemüse auf lebhaftem Feuer überglänzen, indem man das Stück öfters mit seinem eigenen Fond begiesst.

Lardieren — Larder : Fleischteile mittelst einer Spezialnadel mit Speckstreifen spicken.

Marinieren — Macérer : Fleischteile, ganz besonders Wild, in einer Art Courtbouillon unter Zugabe von etwas Essig marinieren. Auch werden allerhand Fleischsorten, Fische, Gänseleber, manchmal auch Gemüse in Portwein, Madeira, etc. mariniert.

Maskieren oder Nappieren — Masquer ou napper : Eine Speise mit Sauce oder Crème vollständig überdecken.

Lagern — Mortifier : Ein frisches Fleisch einige Zeit ruhen lassen, damit es weicher wird.

Parieren — Parer : Zurechtschneiden. Von Schinken, Fleisch, etc. das überflüssige Fett wegschneiden.

Spicken — Piquer : Die Oberfläche eines Fleischstückes, (Ochsenlende, Kalbsmilcher, Kalbsmusstück, Geflügel, etc.) mit ganz kleinen Speck-oder Trüffelstreifen spicken.

Pochieren — Pocher : Eine Speise im Wasserbad oder in kurzem Fond langsam gar werden lassen, ohne aufzukochen. (Fische, Eier, etc.)

Poelieren — Poeler : Ein Fleisch in der Bratpfanne rissolieren und zugedeckt mit Butter schmoren, nachdem man es mit etwas Fond begossen hat. Z. B. : Ochsenlende poelieren.

Abkühlen — Rafraîchir : Ein blanchiertes Fleisch oder Gemüse unter laufendem Wasser abkühlen; oder einen Teigrest mit frischem Teig verarbeiten.

Rissolieren — Rissoler : Ein Fleischstück auf allen Seiten mit Butter anbraten, bevor man es mit der Flüssigkeit ablöscht.

Salpicon — Salpicon : Verschiedene kleinwürfelig geschnittene Elemente mit etwas Sauce binden.

Sanglieren — Sangler : Gestossenes und gesalzenes Eis in die Sorbetière geben, um die für Glaces, etc. bestimmten Massen darin in einer geeigneten Form erstarren zu lassen.

Verarbeiten — Travailler : Eine Crème, Biscuitmasse, Farce, Brandade, einen Brandteig, etc. mit dem Spatel oder einem Schwingbesen verrühren.

Schwingen — Vanner : Eine Sauce oder eine Crème von Zeit zu Zeit mit dem Spatel oder dem Schwingbesen während des Erkaltens rühren, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bildet.

Zestieren — Zester : Mit einem Stück Zucker oder dem Zestiermesser das Orangen- oder Zitronenaroma nehmen, ohne dabei die bittere weisse Haut zu verletzten.

DIE KÜCHENAUSSTATTUNG

Auch die bescheidenste Küche muss mit einem Minimum von Geräten ausgestattet sein. Die Küchenwage gehört zum Wichtigsten, dient sie doch nicht nur zur Dosierung der Speisen und Zutaten, vor allem in der Patisserie, sondern auch zur Nachprüfung der gelieferten Waren. Im Falle aber, da keine Wage vorhanden wären, möge man sich für die Dosierung eines Kuchenteiges z.B. an folgende Angaben halten

1 Suppenlöffel voll Zucker = 25 Gramm
1 " " Mehl = 22 "
1 Kaffelöffel voll Zucker = 10 "
1 " " Mehl = 7 "
1 " " Salz (fein, trocken) = 6 "
8 Kaffetassen Wasser = 1 Liter
6 Theetassen Wasser = 1 Liter
3/4 einer Kaffetasse = 1 Deziliter

Bei der Butter hält es schwer, die Beziehung von Mass und Gewicht herzustellen, da dies vom Zustand und der Temperatur der Butter abhängig ist. Immerhin kann allgemein gesagt werden, dass ein Stück Butter von der Grösse eines Ei im Maximum 50 Gramm wiege.

Neben der Wage ist die Hackmaschine gleichermassen unentbehrlich. Des weitern sind erforderlich : 1 dickes Brett ohne Rand zum zerschneiden, 1 Backbrett, 1 Wallholz, 1 dicke Marmorplatte, 1 Durchschlag, genannt " Chinois ", ein Metallsieb No 16 und ein Haarsieb, 1 Schaumschläger für Eiweiss mit Holzgriff, 3 oder 4 kleine Schaumschläger für Saucen, einige Spateln und Löffel aus Holz, 1 grosse Scheere, 3 oder 4 Küchenmesser von verschiedener Grösse, verschiedene Spicknadeln, 1 Schabmesser (couteau économe) für die Gemüse, 1 Halbliter-und 1 Dezilitermass, 1 Streubüchse für Zucker, genannt " Glacière ", einige Roste für Patisserie und Backwerk, einige Formen wie Gugelhopf, Cakesform, Kuchenform, etc. einige Schneidformen, je nach Bedarf. Von den Pfannen und Töpfen erübrigt es sich, zu reden.

DIE ZUTATEN

Unter Zutaten versteht man alles, was zum würzen und aromatisieren der Gerichte benötigt wird. Der Ruhm der französischen Küche besteht hauptsächlich in der exakten Dosierung dieser Gewürze.

Die Gewürze sollen sich einzeln in einem mit ihrem Namen bezeichneten Gefässe in greifbarer Nähe befinden, damit nicht durch langes Suchen Zeit verloren geht.

Es folgt hier eine möglichst vollständige Aufzählung :

Trockene Zutaten

Grobes Salz — Feines Salz — Pfeffer gemahlen — Pfefferkörner — Nelkenköpfe — Thymian und Lorbeerblätter — Musskatnuss — Zimt — Vanillestengel und pulverisiert — Grieszucker — Stockzucker und Kristallzucker.

Vergängliche Zutaten

Zwiebeln — Schalotten — Knoblauch — Senf — Reibkäse — Lauch — Rüben — Räben — Zitronen — Cornichons (Gewürzgurken).

Tomatenpuree — Petersilien und Schnittlauch.

(Ein Bouquet setzt sich zusammen aus einer Fingerspitze voll Petersilie, einem Reis Thymian und einem halben Blatt Lorbeer. Die zwei letzten Zutaten sind sehr sparsam zu gebrauchen, da sie ein sehr ausgesprochenes Aroma besitzen und den natürlichen Geschmack des Gerichtes beeinträchtigen. Das Gleiche gilt vom Knoblauch, der nur den südländischen Gerichten eine besondere Note beibringen soll).

Das feinkörnige Salz hat den Nachteil, dass es sich gerne zu Klumpen sammelt, die beim Trocknen hart werden und an denen man sich die Fingernägel abnutzt. Man soll es daher sofort nach dem Einkauf im Backofen auf einer Platte trocknen, nachher in einem Tuch mit dem Wallholz auswalzen und durch das feine Sieb treiben. Dann wird man ein feines Salz erhalten, das dem Salz " Cérébos " gleicht und den Folgen der Feuchtigkeit nicht mehr unterworfen ist.

In der Küche soll stets ein Vorrat von Teigwaren vorhanden sein, Macaroni, Nudeln, Suppeneinlagen, Reis, Gries, Tapioca. Wählen Sie immer gute Marken, sie halten sich besser.

Oel und Essig müssen stets vorhanden sein, ebenso Schweinefett, Fett oder Oel für das schwimmende Fett, alles an staubfreiem Orte. Selbstverständlich müssen an geeigneter Stelle auch die Reinigungsmittel wie Seife, Soda, Bürsten usw. aufbewahrt werden.

Die Küchen unserer modernen Bauten sind derart ausgestattet, dass alle Einrichtungen und selbst die Pfannen in verschliessbaren Möbeln untergebracht sind. Sie bieten einen sauberen, aufgeräumten und einladenden Eindruck.



Fig. 1. Wie man bei Fischen Einschnitte macht, um das Springen zu verhüten.



Fig. 2. Zum Backen fertig panierte Weisslinge, ringförmig angerichtet, mit dem Schwanzende in den Mund eingesteckt.

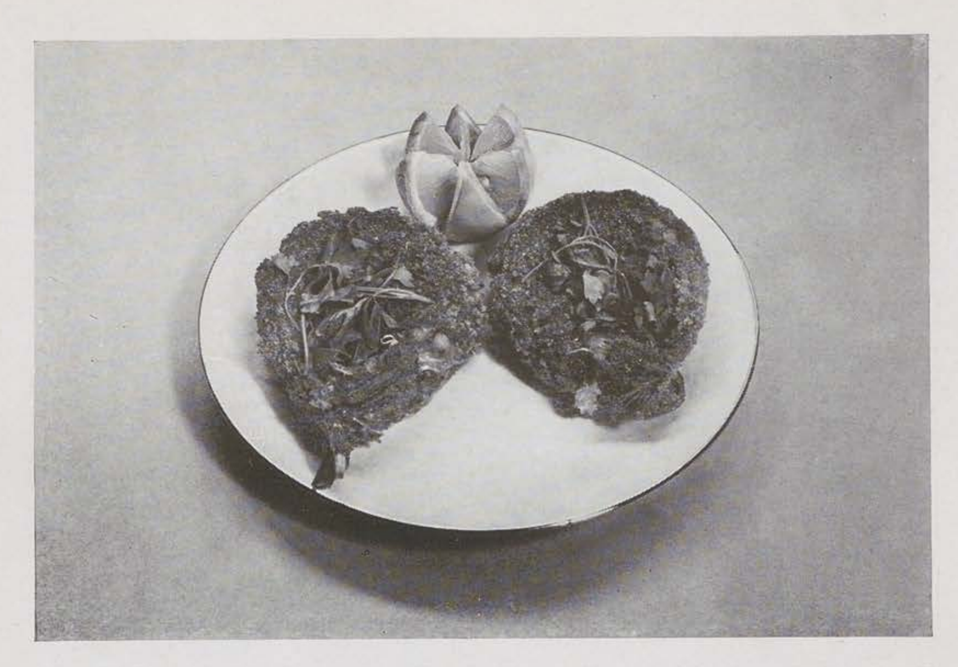


Fig. 3. Die gleichen gebackenen Weisslinge, mit Zitrone und Petersilie garniert.



Fig. 4. Wie man einen grossen Fisch ausnimmt, ohne den Bauch zu öffnen, nur mit dem Stiel einer Schaumkelle. (Vergl. No. 615).



Fig. 5. Bei den Seezungen wird die Haut rasch abgerissen. (No. 696).



Fig. 6. Das Abheben der Filets bei Seezungen und anderen flachen Fischen, indem man ein biegsames Messer dem Rückgrat entlang in den Fisch einführt (No. 696).

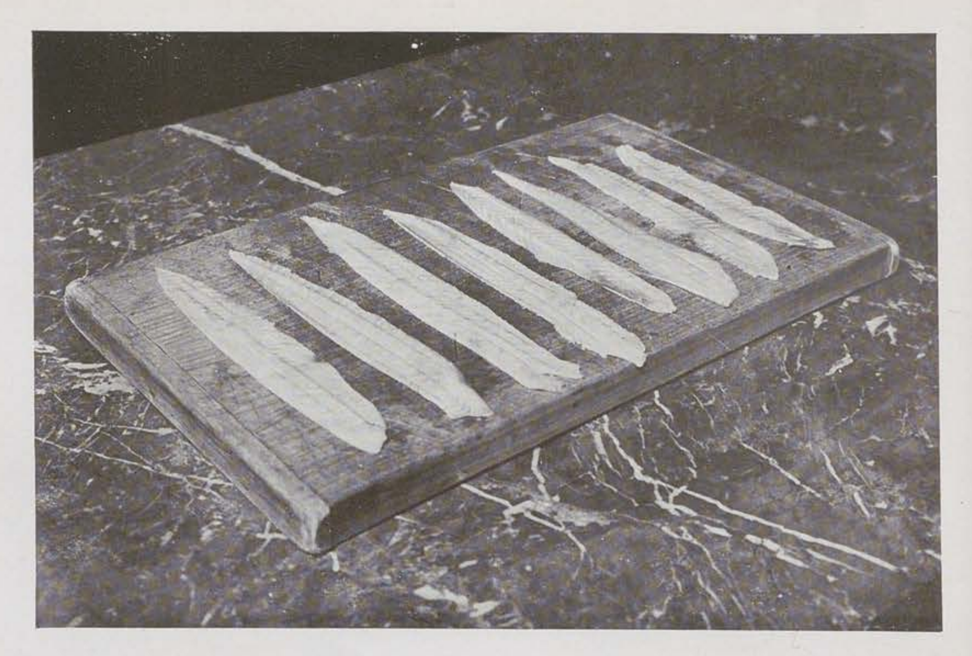


Fig. 7. Richtig abgehobene Seezungenfilets. (No. 696).



Fig. 8. Das Spicken der Seezungenfilets, d.h. in die Filets Einschnitte machen, in die man eine dünne Trüffelscheibe einführt. (No. 696).



Fig. 9. Seezungenschnitten-Turban n. Karmeliten-Art. Wie man einen schönen Seezungenschnitten-Turban bereiten kann, indem man die rohen Filets in eine Turban-oder Savarinform legt. (No. 746).



Fig. 10. Wie man das Schwanzfleisch von halbierten Hummern oder Langusten schneidet. (Siehe Languste n. der Pompadour No. 841).

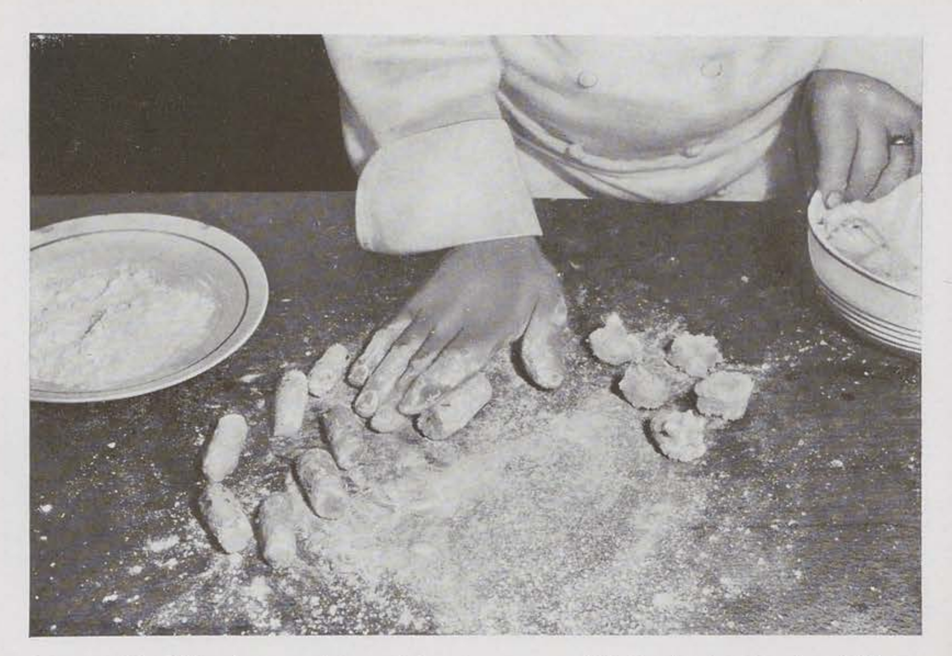


Fig. 11. Die Klösschen. 1. Art: auf dem bestäubten Tisch mit der Hand zu kleinen Chipolata-würstchen fassonniert. (No. 255).

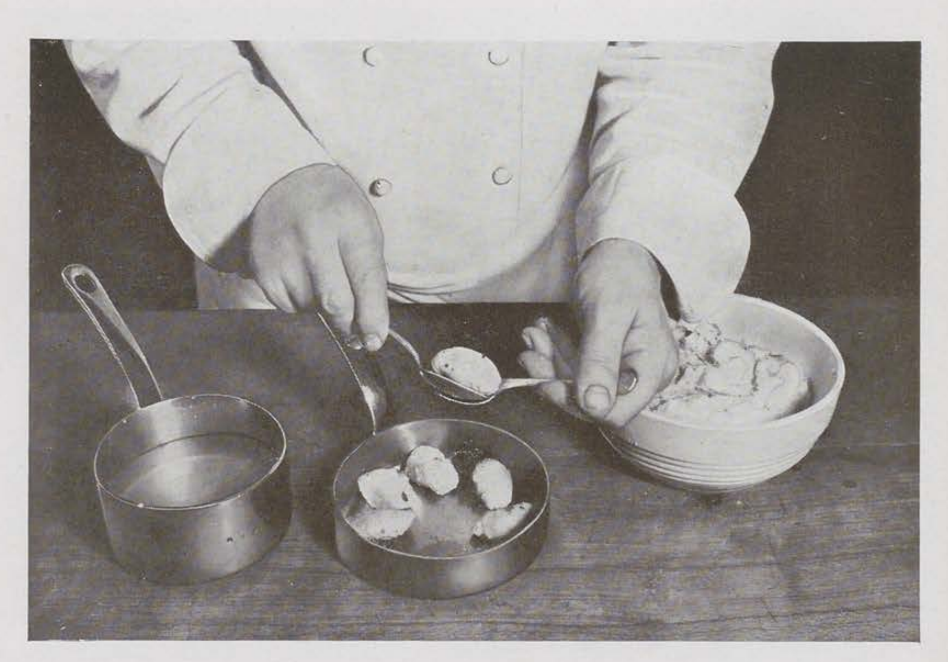


Fig. 12. 2. Art: Je nach Grösse mit dem Dessert-, Kaffee- oder Esslöffel fassonniert. (No. 255).

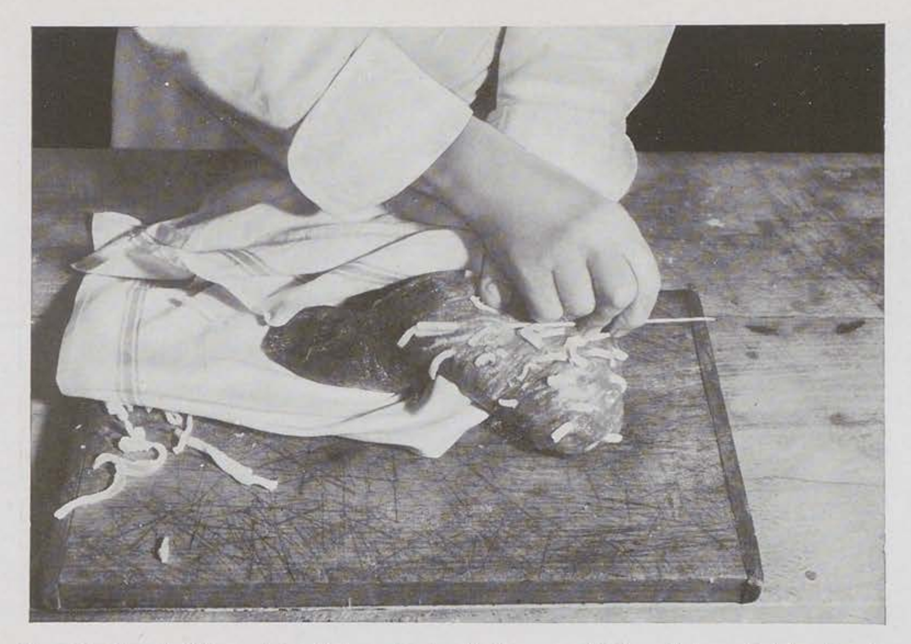


Fig. 13. Das Spicken einer Ochsenlende, Kalbsnuss, Kalbsmilcher, Rehkeule, etc. mit Spezialnadel und gesalzenem Brustspeck.



Fig. 14. Das Spicken des " Bœuf à la Mode ". (No. 901).



Fig. 15. Wie die Kalbsröllchen n. griechischer Art farciert und gerollt werden. (No. 1054).



Fig. 16. Das Tranchieren der Hammelkeule. (No. 1145-47).



Fig. 17. Das Tranchieren des Hammelrückens (Pré-Salé). 1⁰) : mit einem langen, etwas biegsamen Messer die beiden Seiten vollständig ablösen. (No. 1154).



Fig. 18. 2⁰) : das Filet auf den Rand des Tranchierbrettes legen und es der Länge nach in ziemlich dünne Tranchen schneiden (Siehe Hammelrücken n. französischer Art). (No. 1154).

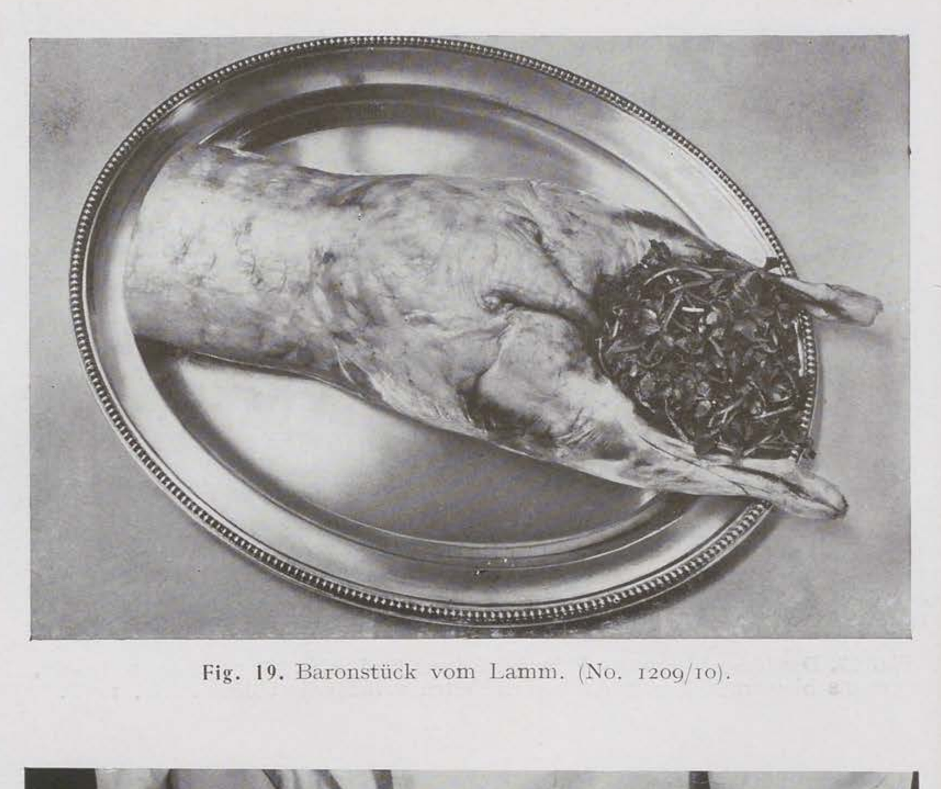


Fig. 19. Baronstück vom Lamm. (No. 1209/10).

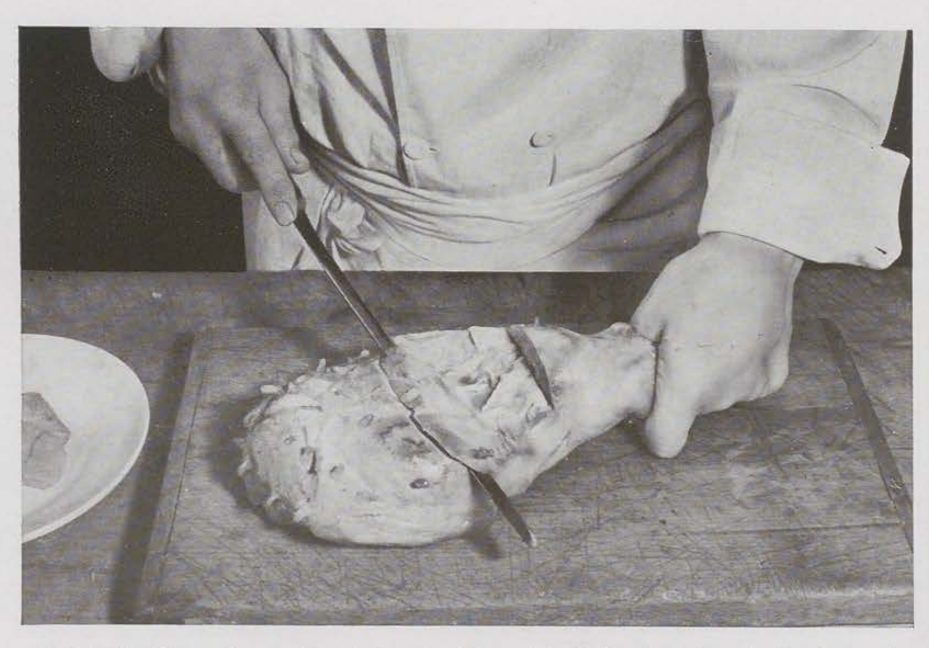


Fig. 20. Das Tranchieren einer Rehkeule. Hier wird die Keule nicht wie die Hammelkeule tranchiert, sondern in der entgegengesetzten Richtung. (No. 1474).

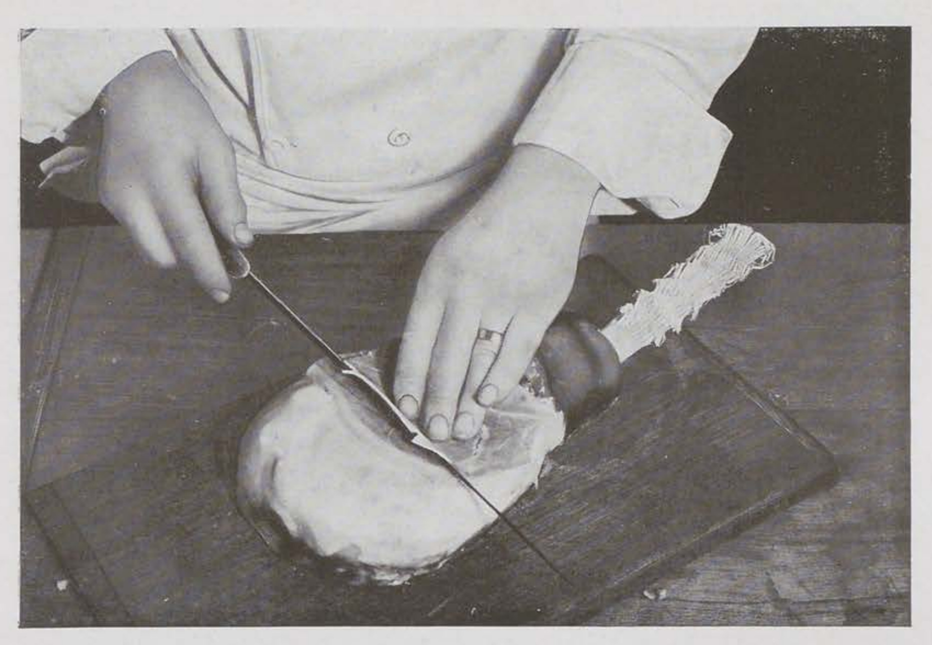


Fig. 21. Das Tranchieren des gekochten Schinkens. In der gleichen Richtung wie die Rehkeule, und zwar in möglichst dünne Scheiben schneiden, mit einem dünnen, langen und scharfen Messer. (No. 1254).

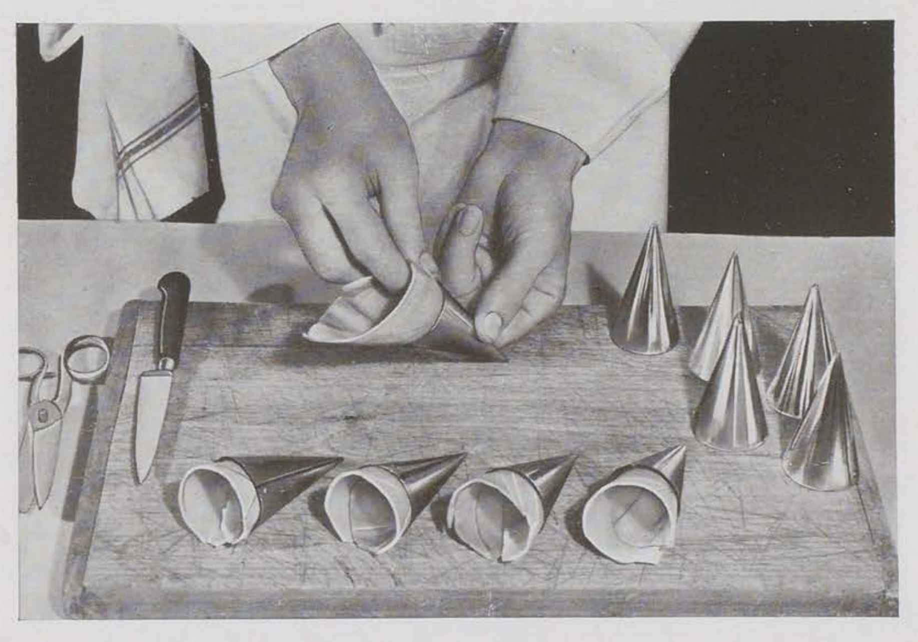


Fig. 22. Das Herstellen von Schinkencornets, mit kleinen Blechformen (Siehe Schinkencornets n. Lucullus-Art. No. 1276).

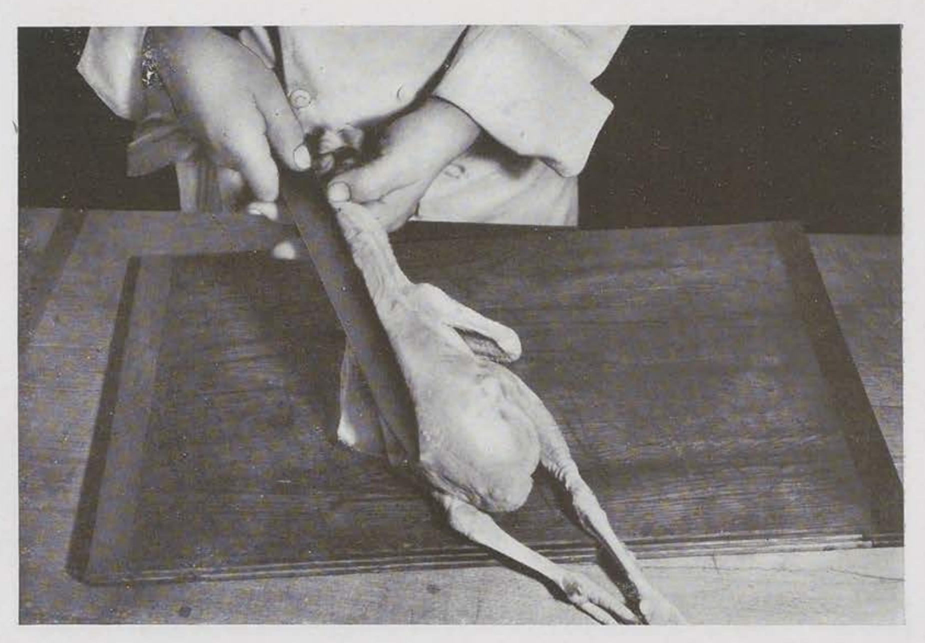


Fig. 23. Das Vorbereiten eines Poulets. Das Ausnehmen. 1⁰) : die Haut des Halses (Rückenseite) einschneiden und durch die entstandene Oeffnung Fleischmagen herausnehmen. (No. 1292).



Fig. 24. 2⁰) : Die Oeffnung etwas grösser machen und die inneren Organe des Geflügels herausnehmen. (No. 1292).



Fig. 25. Das Zerschneiden eines rohen Poulets. 1°) Beine und Hals abtrennen, Leber und Kropf reinigen, das Messer unter den Schenkel einführen und diesen abtrennen. (No. 1292).



Fig. 26. 2°) Die beiden Flügel am Gelenk abtrennen, so dass ein gutes Stück Filet verbleibt. (No. 1292).

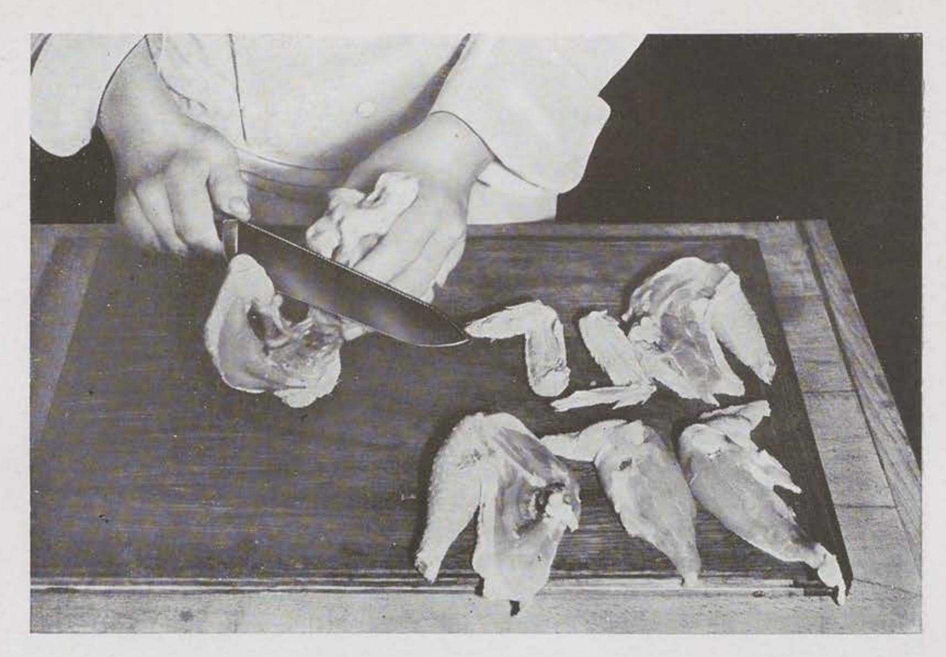


Fig. 27. 3°) Mit einem starken Messerschlag das Filet zerschneiden, indem man die Karkasse hochgestellt hält. Dann die Karkasse in 2-3 Stücke zerschneiden. (No. 1292).

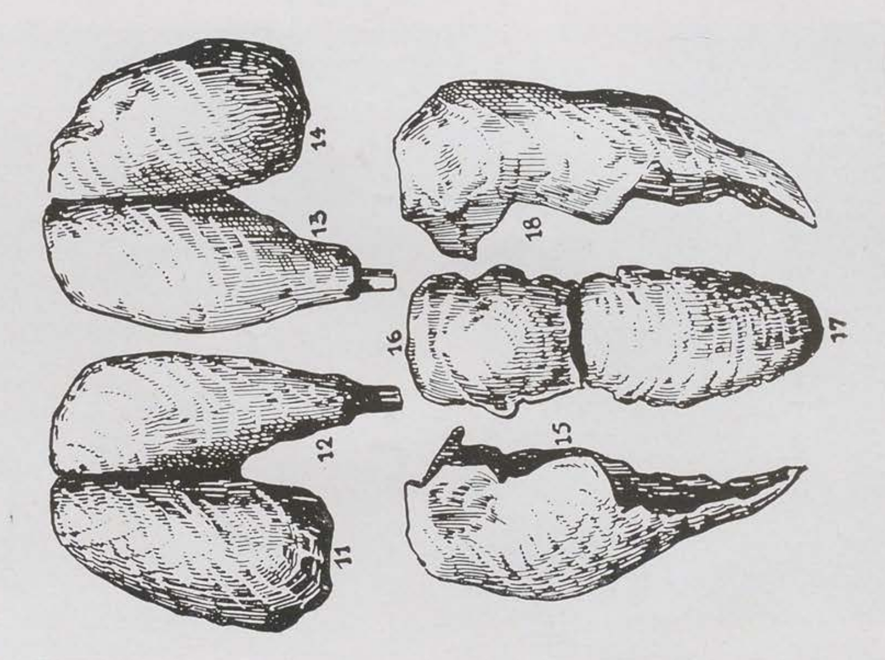


Fig. 28. Das zerschnittene Poulet. 12-13 Pilon. 11-14 Schenkel. 15-18 Flügel oder Brüstchen. 16-17 Brust. (No. 1292).

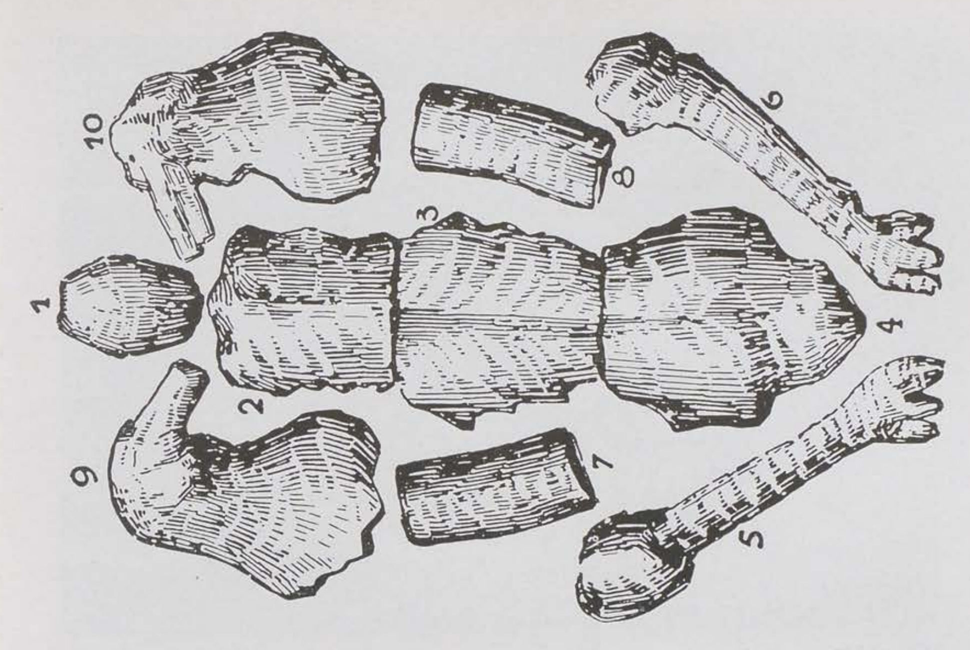


Fig. 29. 1. Kopf. 2-3-4 Karkasse oder Niere. 5-6 Beine. 7-8 Hals. 9-10 Flügel. (No. 1292).

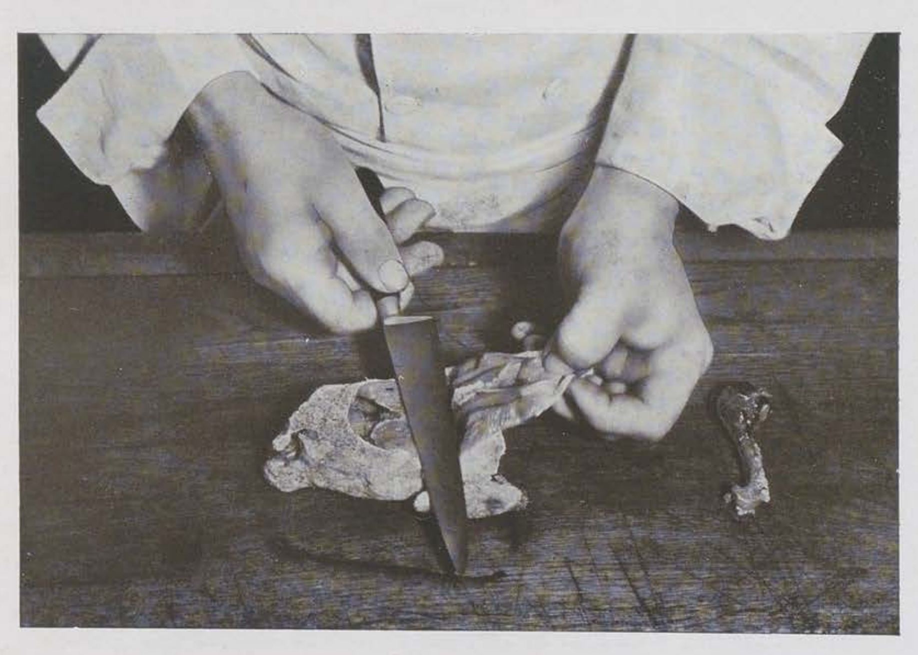


Fig. 30. Das Zubereiten einer Taube oder eines Hähnchens, wenn auf dem Rost gebraten. Die Brust quer durch halbieren.



Fig. 31. Taube, die auf dem Rost gebraten werden muss. Mit dem flachen Teil des Messers die Taube flach ausbreiten, panieren (siehe dieses Wort), an den Spiess stecken und mit Butter im Ofen vorbraten und auf dem Grill fertigmachen. (No. 1395).



Fig. 32. Das Tranchieren eines gebratenen Poulets.
1°) : Das Poulet auf die Seite legen und mit Hilfe der Gabel die Schenkel abschneiden. (No. 1293).

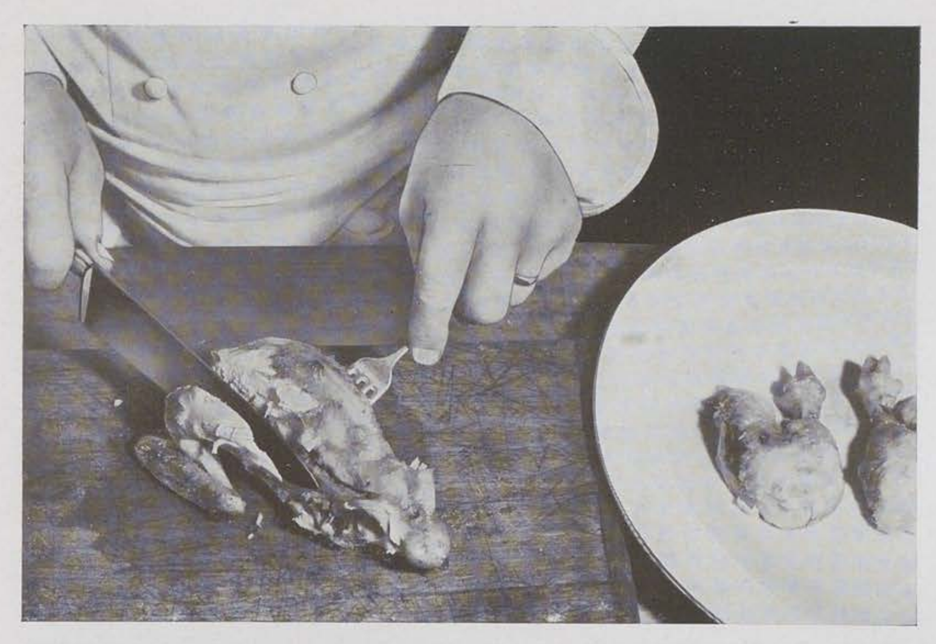


Fig. 33. Das Tranchieren des gebratenen Poulets.
2°) Die Flügel am Gelenk abtrennen. (No. 1293).

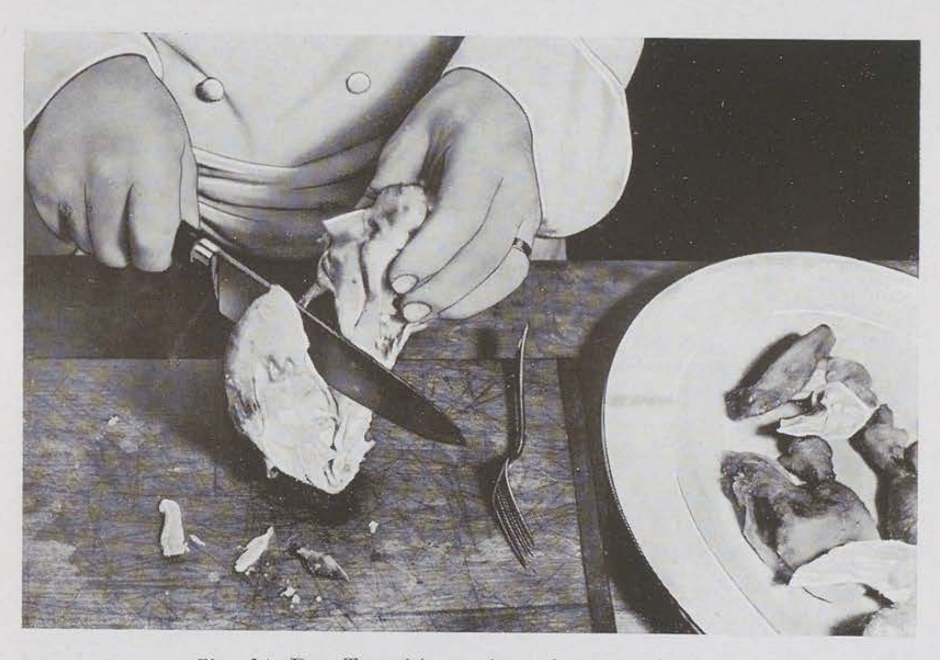


Fig. 34. Das Tranchieren des gebratenen Poulets.
3°) Die Karkasse hochgestellt legen und sie mit einem festen Messerschlag von der Brust abtrennen (siehe gebratenes Poulet tranchiert und rekonstituiert). No. 1293.

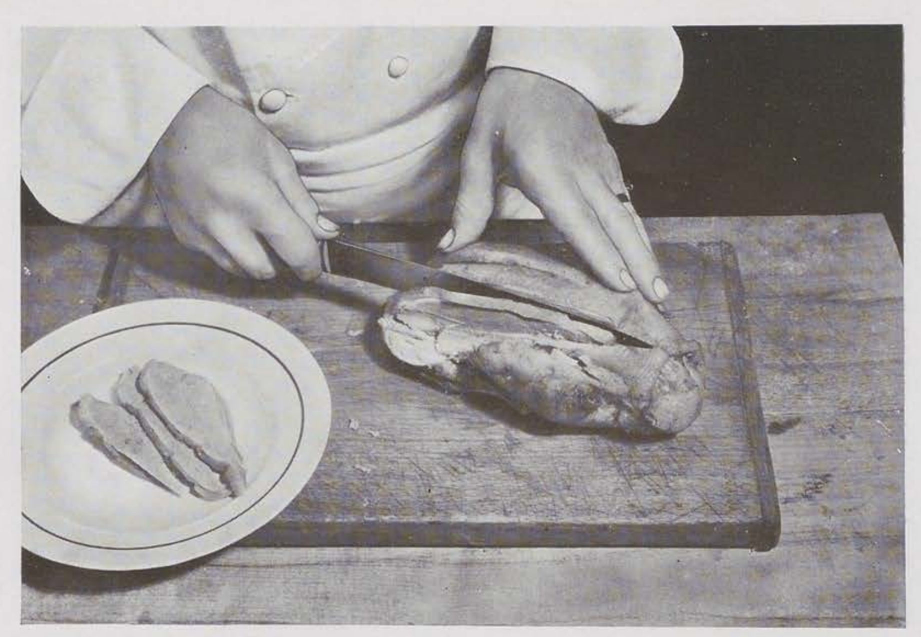


Fig. 35. Das Tranchieren der gekochten Ente. Die Brust wird in lange, ziemlich dünne Scheiben zerschnitten. Kann sowohl kalt als warm serviert werden (Siehe Ente mit Orangensauce No. 1404).

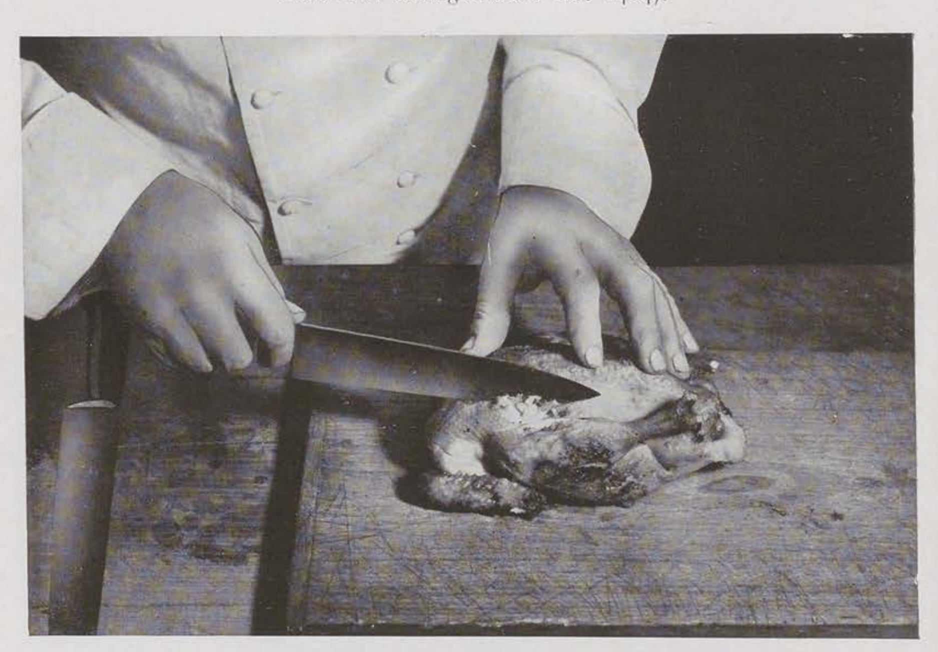


Fig. 36. Speziell das kalte Masthuhn kann in lange dünne Scheibchen geschnitten werden, ohne dabei die Schenkel zu berühren. Den Brustknochen ablösen und das Innere des Geflügels nach Belieben füllen. (Siehe Masthuhn n. Montreuil No. 1382).

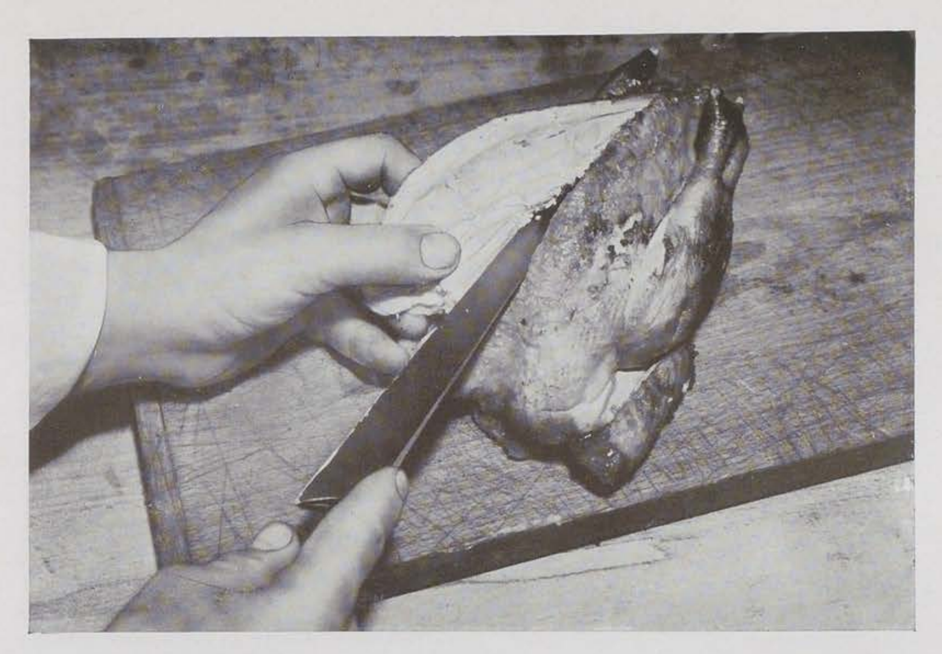


Fig. 37. Das Abheben der Hühner-Brüstchen (Suprêmes) beim kalten Geflügel.



Fig. 38. Nachdem die beiden Brüstchen abgehoben worden sind, wird das Fleisch in dünne Scheibchen geschnitten, wobei das Messer schräg gehalten werden muss. (Siehe Masthuhn n. Césarine No. 1380).

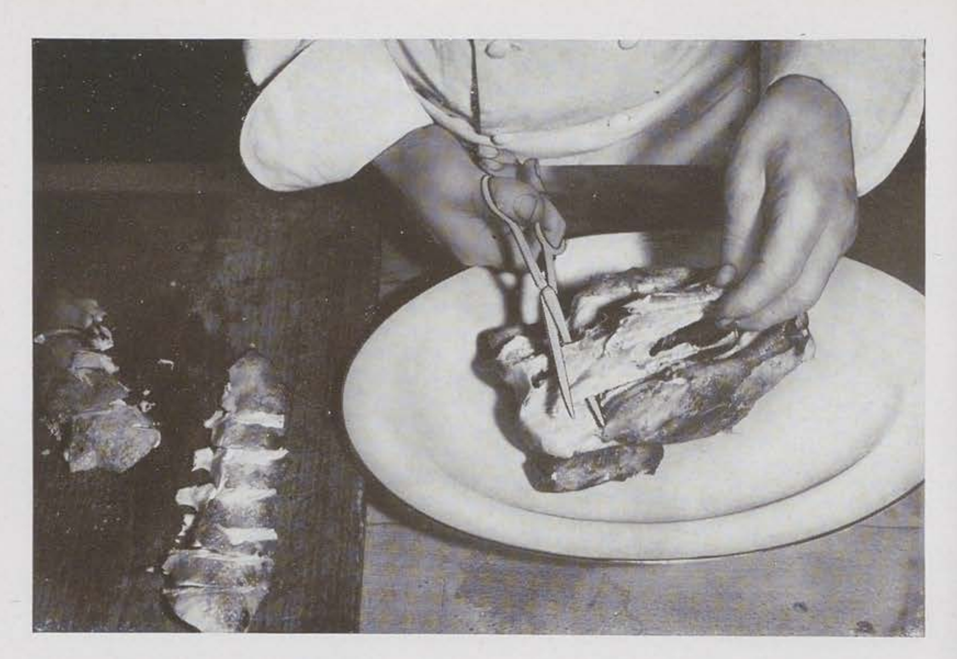


Fig. 39. Der Brustknochen wird alsdann mit der Schere entfernt, wonach das Innere des Geflügels mit einer Mousse (Schinken, Gänseleber, Geflügelfleisch, etc.) gefüllt wird. (No. 1376).



Fig. 40. Die Geflügelscheibchen werden mit halbfester Chaufroid-Sauce nappiert. (No. 1376).



Fig. 41. Die chaufroidierten Geflügelscheibchen, die man mit Trüffeln verziert hat, werden mit halbfester Gelée bepinselt. (No. 1376).

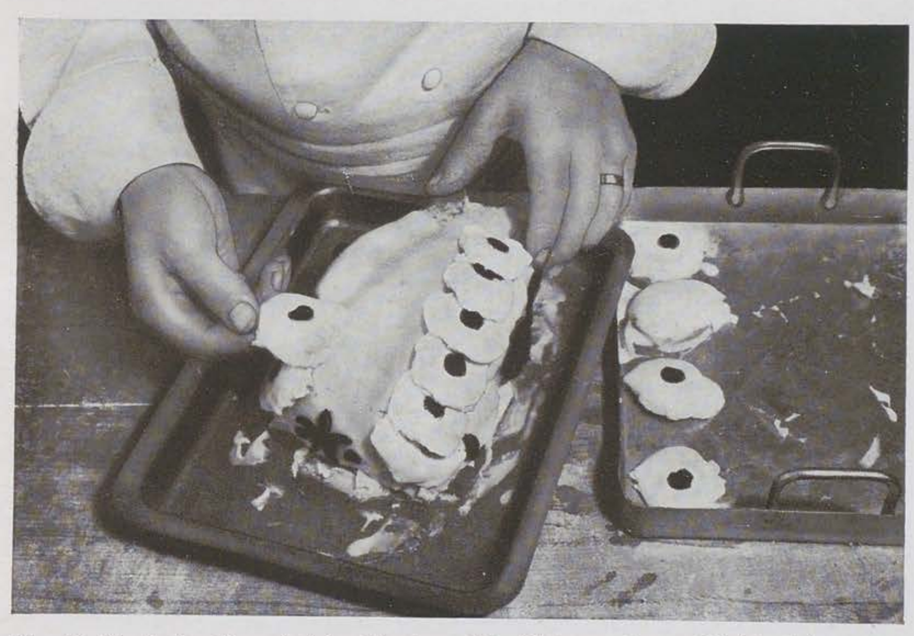


Fig. 42. Masthuhn Neva bei der Montage. Die Filets werden auf beide Seiten der Brust, leicht übereinandergelegt, geordnet (Masthuhn Neva, farbige Abbildungen Fig. 204 und No. 1376.



Fig. 43. Das rohe Geflügel wird mit Trüffeln gespickt. Die Finger werden unter die Haut eingeführt um diese auszulösen. Dann wird das Fleisch mit einer dünnen Speckscheibe sowie einigen rohen Trüffelscheiben bardiert. (No. 1355).

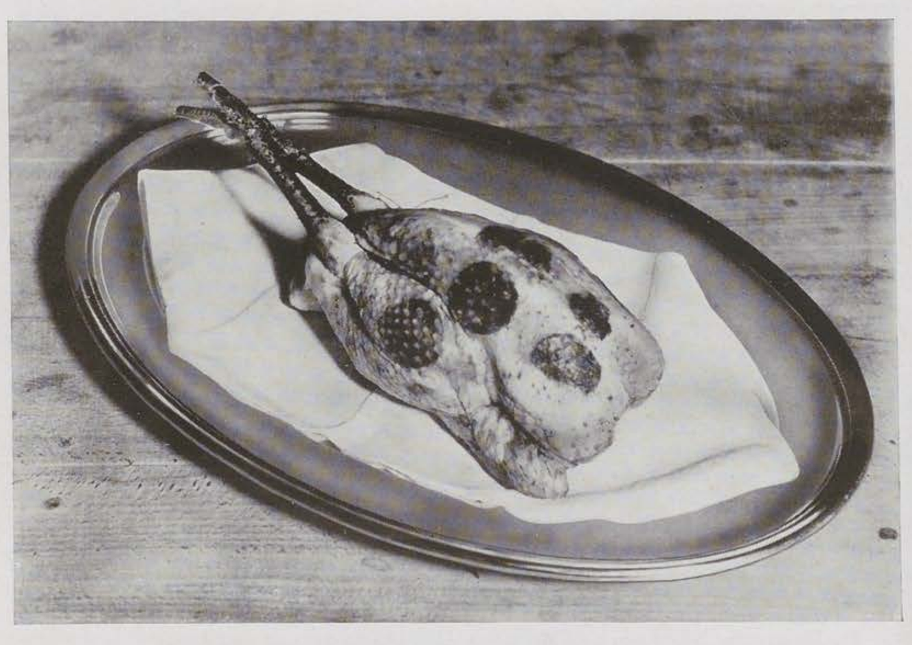


Fig. 44. Das fertig bridierte Masthuhn. (No. 1355).

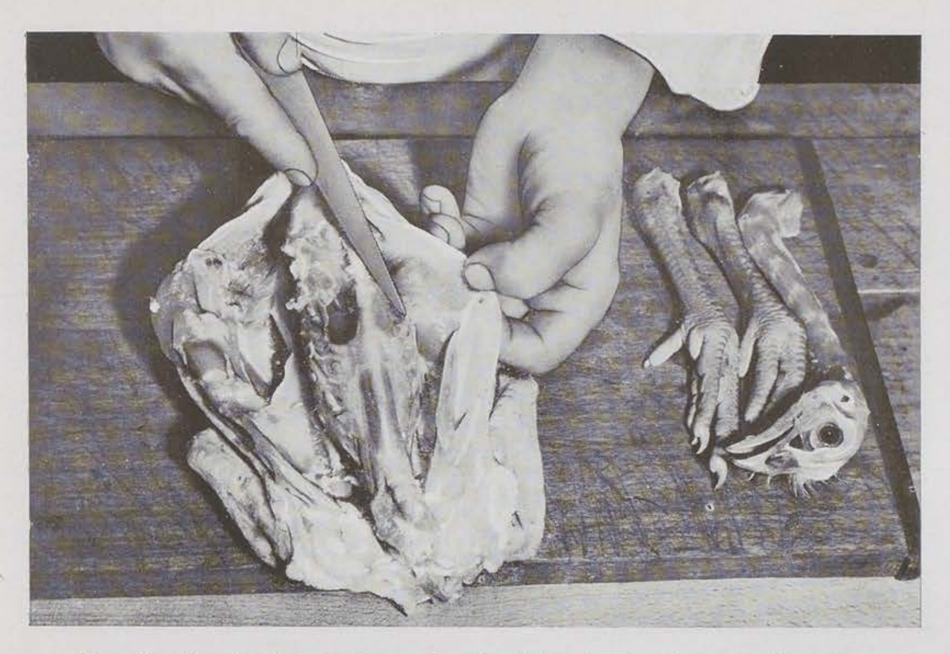


Fig. 45. Das Ausbeinen eines für die Galantine bestimmten Poulets. 1. Phase : das Geflügel auf dem Rücken der ganzen Länge nach spalten und die Karkasse auslösen, ohne die Haut zu beschädigen. (No. 1375).



Fig. 46. 2. Phase : die Karkasse entfernen; Brust und Schenkel ausbeinen. (No. 1375).



Fig. 47. Die Haut wird auf eine Serviette ausgebreitet und schichtweise mit Schweinefleisch-Farce, Geflügelfilets, Schinken-und Speckscheiben sowie Trüffeln garniert (Siehe Galantine No. 1375).

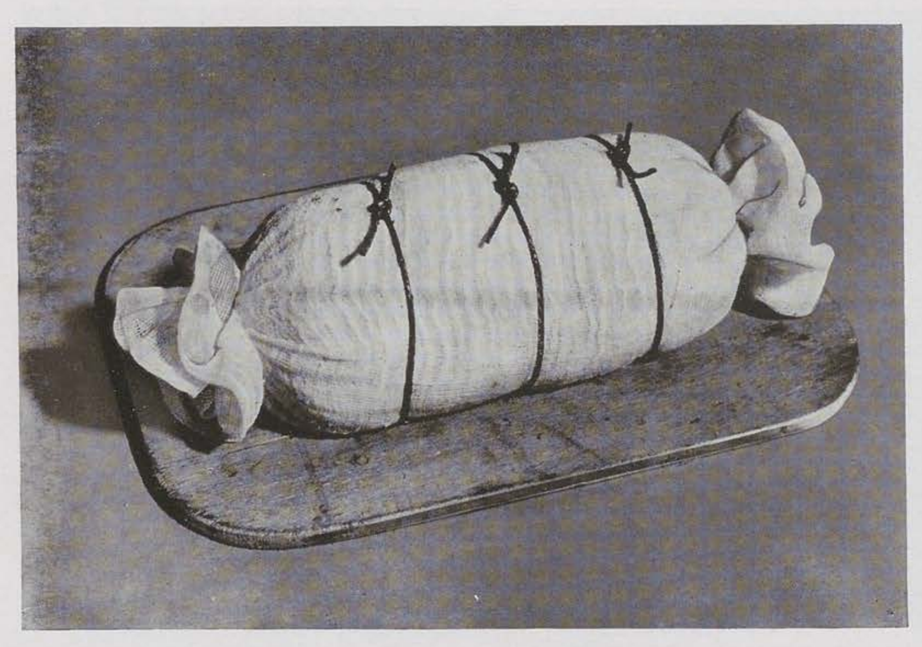


Fig. 48. Wie man die Galantine in die Serviette einwickelt und bindet, damit sie gekocht werden kann. (No. 1375).



Fig. 49. Das Chemisieren einer Gelée-Form für Aspiks, Mousse, etc. Die mit Gelée gefüllte Form wird in dem Eis vergraben, bis die Gelée am Rand der Form etwas fest geworden ist.

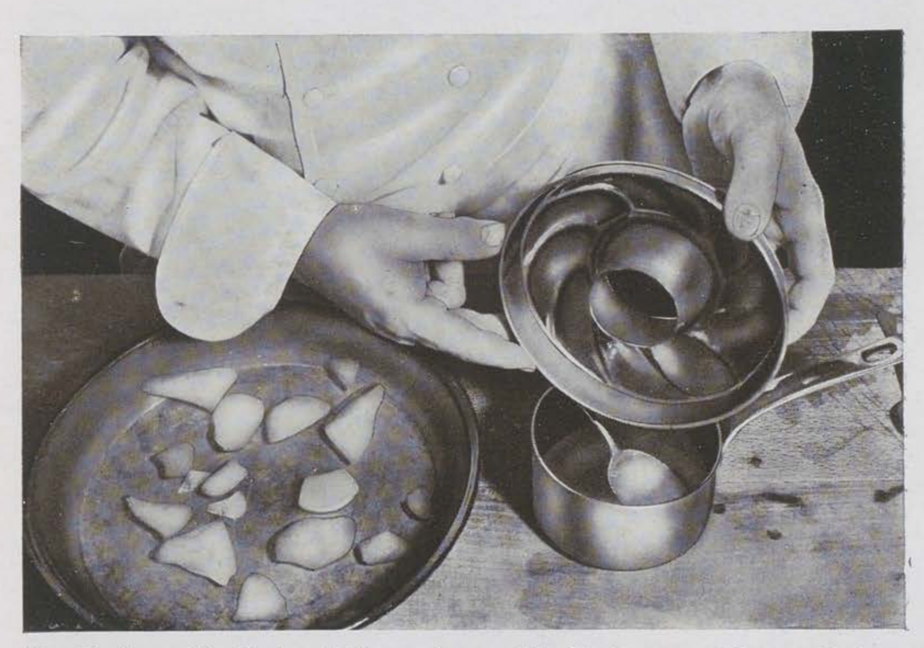


Fig. 50. Dann die flüssige Gelée ausgiessen. Die Form muss alsdann mit einer gleichmässigen Geléeschicht bedeckt sein.

BIBL. STE GENEVIÈVE



Fig. 51. 1⁰) Wie man auf einfachste Art aus Nudelteig einen Korb bereiten kann. Die Karkasse des Korbes: Brotcroutons und rohe Makkaroni. (Siehe detailliertes Rezept No. 1455).

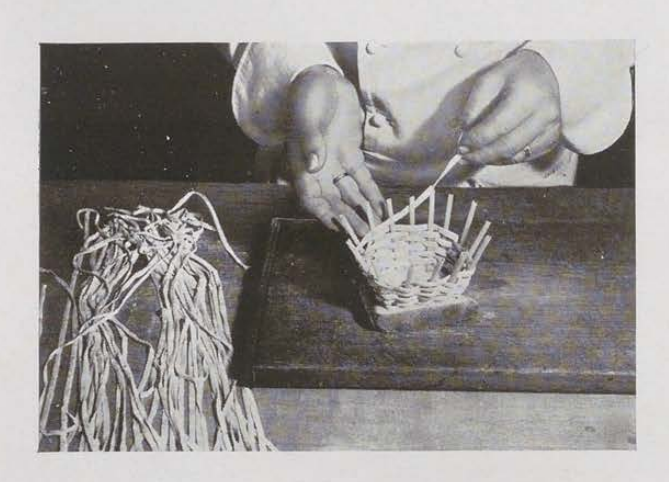


Fig. 52. 2⁰) Der Korb wird mit Nudelteig geflochten, wie ein gewöhnlicher Korb. (No. 1455).



Fig. 53.
3⁰) Der fertige Korb. (No. 1455).



Fig. 54. Das Pochieren der Gnocchi in kochendem Salzwasser. (No. 370).

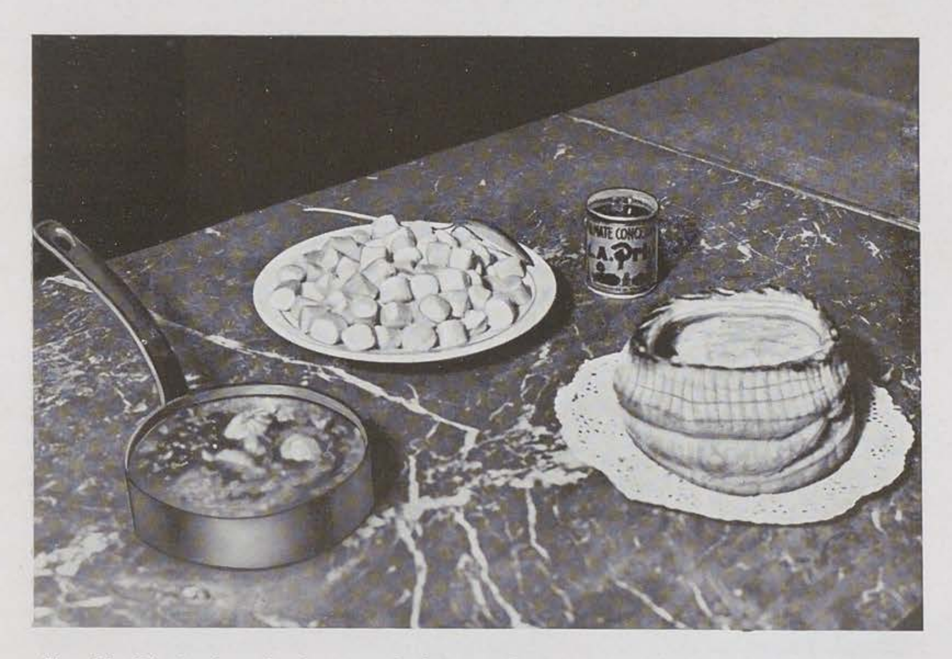


Fig. 55. Die fertig gekochten und abgetropfneten Gnocchi, die alsdann mit einer Käse-Béchamelle, Nantua- oder Tomatensauce gebunden werden. Die Gnocchi können auch in Pasteten oder gratiniert auf eine Platte angerichtet werden. (No. 370).

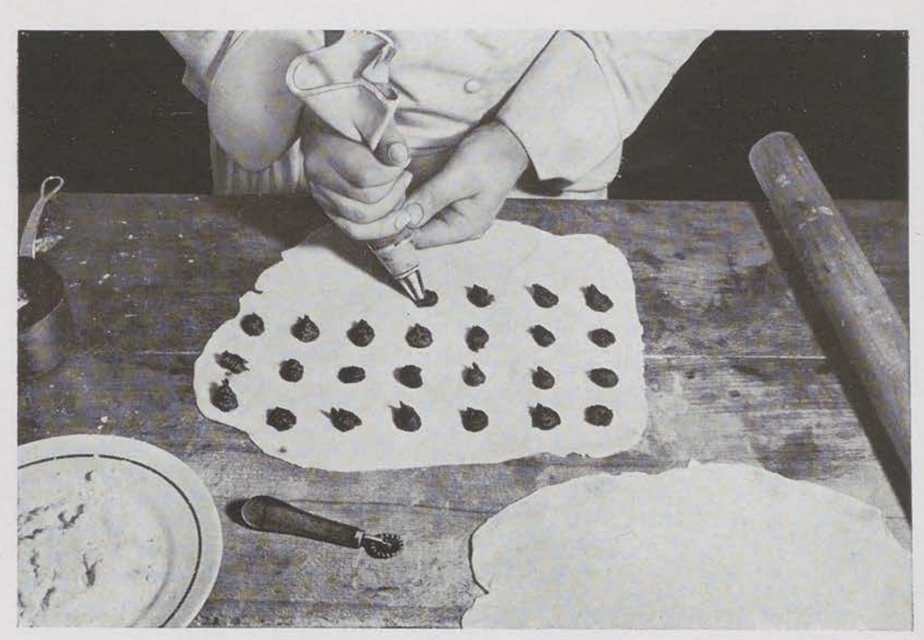


Fig. 56. Die Ravioli. Der Nudelteig wird papierdünn ausgerollt. Dann wird die Garnitur (Spinat, Käse, Fleischhachis, etc.) zu Häufchen darauf dressiert. (No. 361, 1884/35).

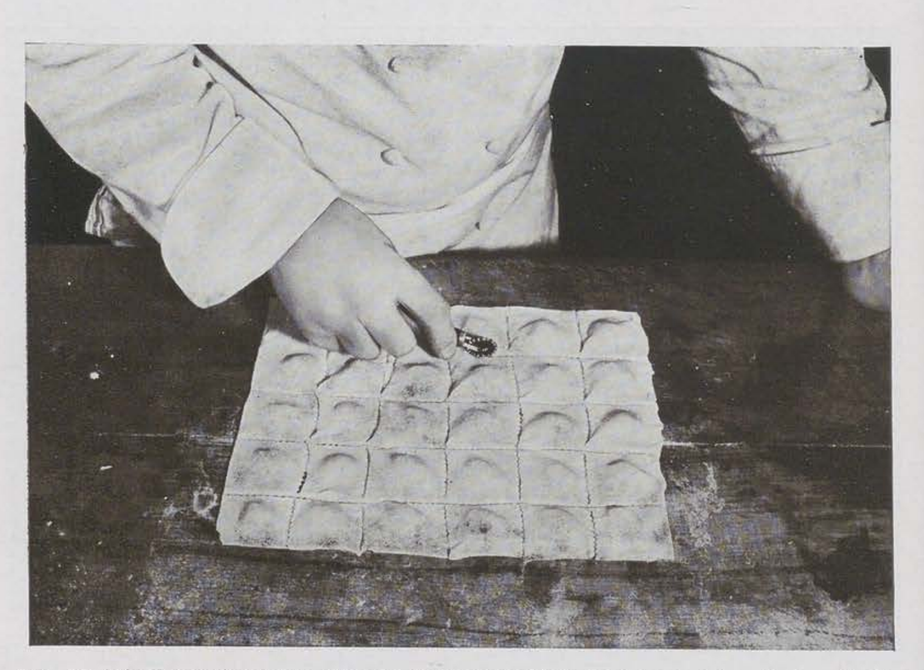


Fig. 57. Die Ravioli werden mit einem zweiten Teigstück bedeckt, mit dem Rollrädchen geschnitten und genau wie die Gnocchi in kochendem Salzwasser gekocht. (No. 361, 1884/85).



Fig. 58. Wie man frisches Gemüse (Karotten, weisse Rüben, Kartoffeln, etc.) mit dem Speziallöffel schneidet (Siehe Ochsenlende n. Renaissance-Art No. 994).

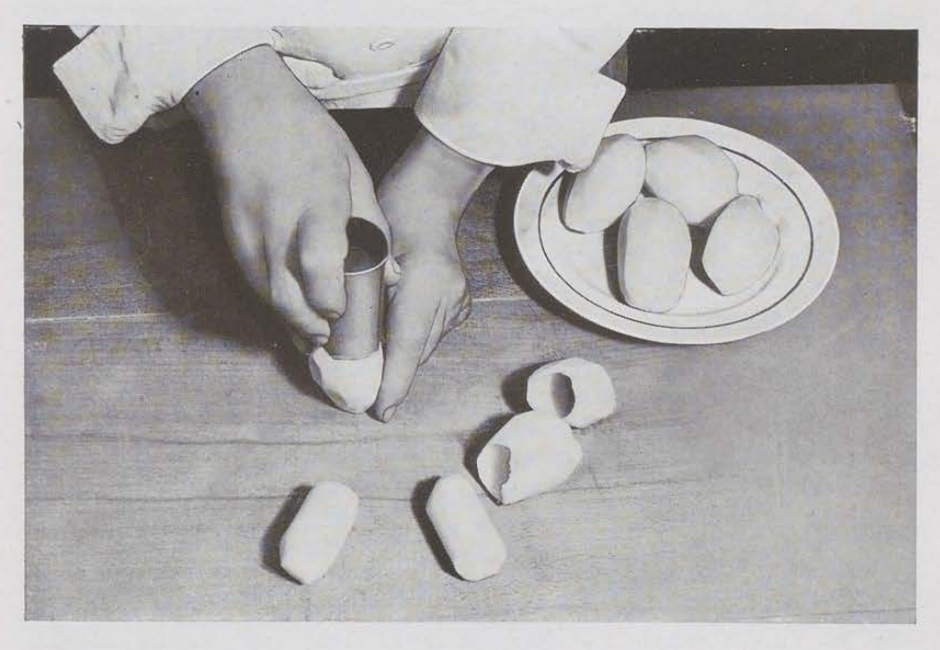


Fig. 59. Wie die Anna-Kartoffeln vorbereitet werden. 1°) grosse Kartoffeln mit dem Spezialmesser schneiden, um einige regelmässige Zylinder zu erzielen. (No. 1850).

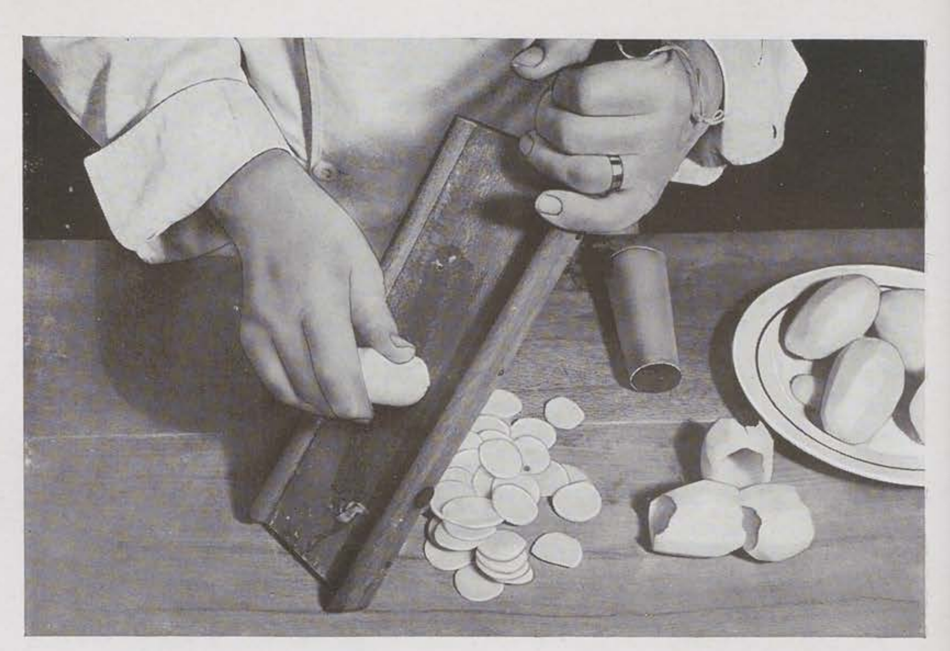


Fig. 60. Anna-Kartoffeln : 2°) diese Zylinder werden alsdann mit der Mandoline in ganz dünne Scheiben gehobelt. (No. 1850).



Fig. 61. Anna-Kartoffeln : 3°) die Kartoffelscheiben werden in eine reichlich gebutterte Manquéform geordnet, mit heisser Butter begossen und 35-40 Minuten im heissen Ofen gekocht (No. 1850) (Siehe angerichtete Platte, farbige Abbildungen Fig. 240.



Fig. 62. Wie man die Kartoffeln (für aufgeblähte Kartoffeln) ganz regelmässig schneidet (Siehe angerichtete Platte, farbige Abbildungen Fig. 243. (No. 1824).



Fig. 63. Kartoffeln n. Herzogin-Art. Die Masse wird mit der Hand in Form von Briochen fassonniert. (No. 1828/29).



Fig. 64. Kartoffeln n. Herzogin-Art in Form von Brötchen auf gebuttertes Blech dressiert. (No. 1828/29).



Fig. 65. Duchesse-Masse mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle angerichtet. (No. 1828/29).

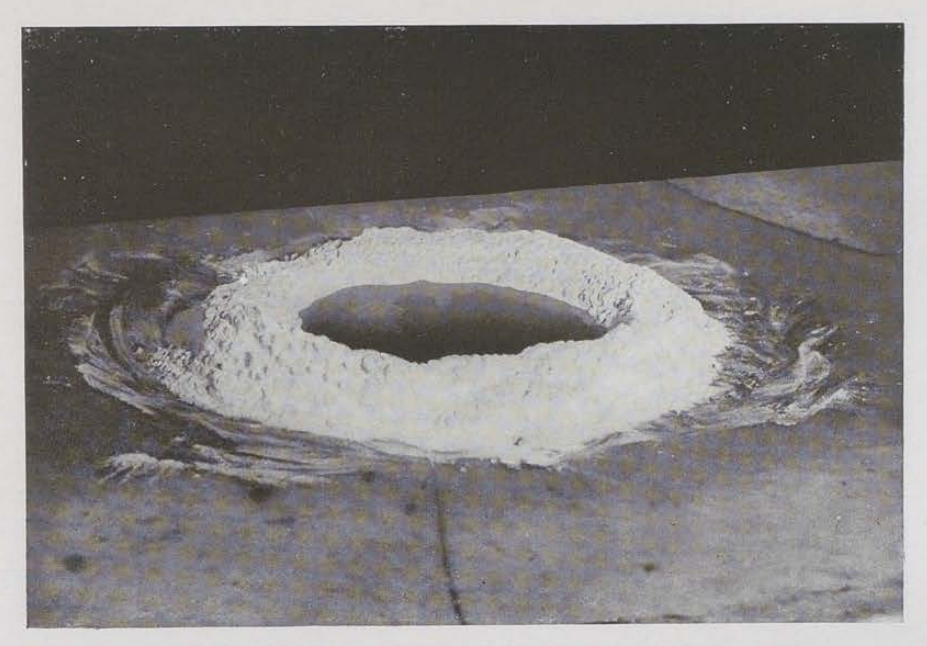


Fig. 66. Der Blätterteig. 1°) Das Mehl zu einem Brunnen geformt. (No. 1995).



Fig. 67. Der Blätterteig. 2°) Den Teig einfach mit der rechten Hand leicht mit Salz und Wasser kneten. (No. 1995).



Fig. 68. Der Kuchen- oder Pastetenteig. Mit Butter, Salz, eventuell auch Zucker gut verarbeiten. (No. 2005).

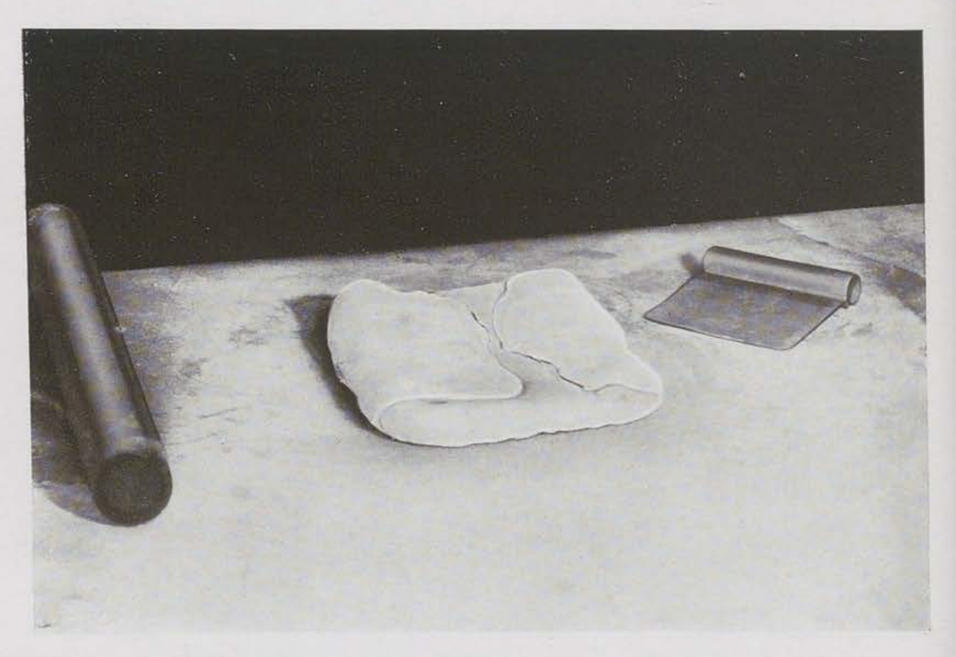


Fig. 69. Der Blätterteig. 3°) Die Butter wird in den Teig eingewickelt (détrempe); 30 Minuten an einem kühlen Orte ruhen lassen. (No. 1995).

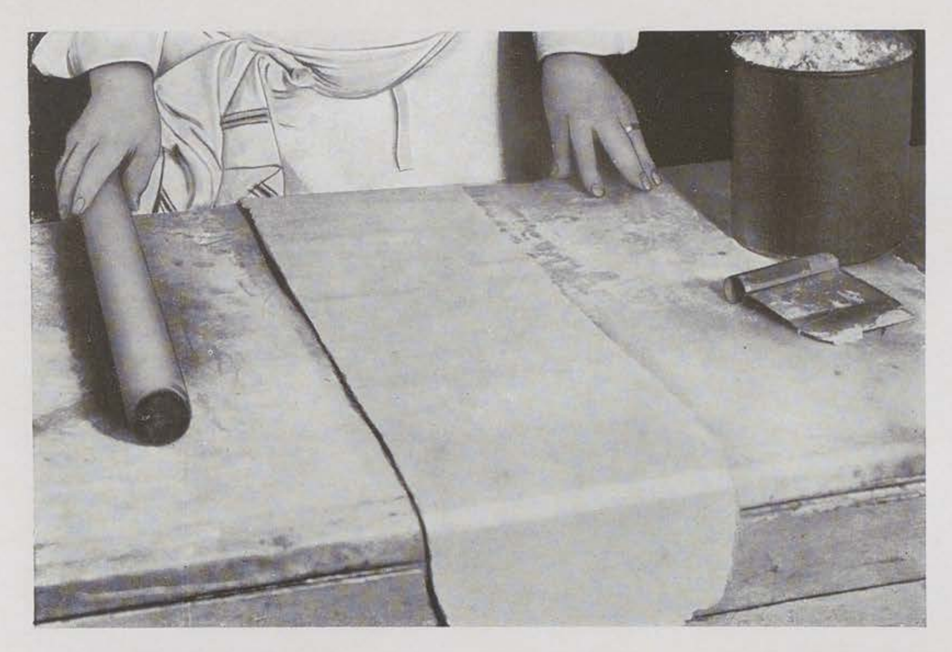


Fig. 70. Der Blätterteig. 4°) Der Teig wird zu einem länglichen dünnen Streifen ausgerollt. (No. 1995).



Fig. 71. Der Blätterteig. 5°) Der Teig wird dreiteilig zusammengeschlagen. Dann wird der Teig von der andern Seite ausgerollt und wieder zusammengeschlagen. Dies ist die zweite Tour. (No. 1995).

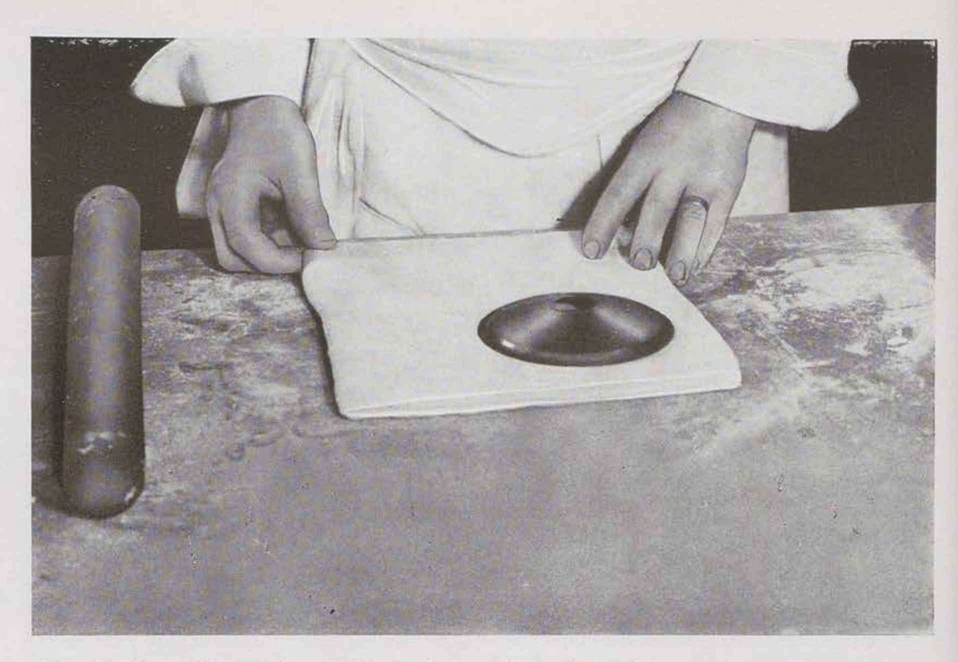


Fig. 72. Der Blätterteig. 6°) Nach der zweiten Tour gibt man dem Teig noch 4 Touren; zwischen den Touren lässt man ihn 20 Minuten an der Kühle ruhen (Siehe detailliertes Rezept No. 1995). Nachher kann die Pastete (siehe unten) bereitet werden.



Fig. 73. Der Blätterteig. 7°) Die Pastete wird dick geschnitten und dann umgekehrt aufs Blech gelegt, mit Eigelb bepinselt, 2-3 mal eingeschnitten und 40-45 Minuten im ziemlich heissen Ofen gebacken. (No. 1995).

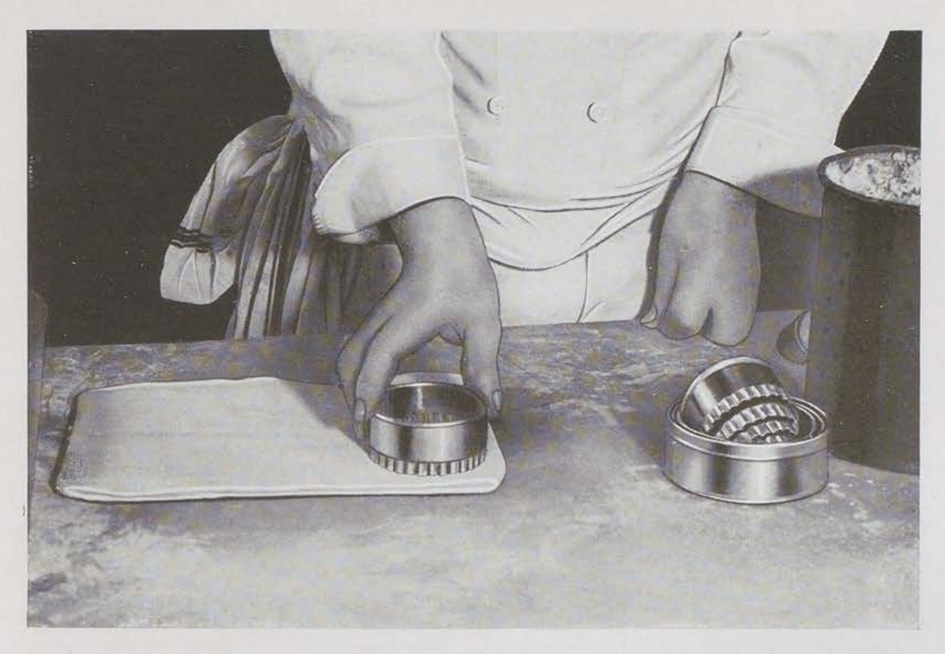


Fig. 74. Der Blätterteig. 8°) Für die Windbeutel n. Königin-Art (Bouchées à la Reine) wird der Teig zweimal so dünn ausgerollt und mit dem cannelierten Teigmesser ausgestochen. (No. 1995).



Fig. 75. Der Blätterteig. 9°) Die Bouchées werden auf das benetzte Blech gelegt, mit Eigelb bepinselt, eingeschnitten und ca. 15 Minuten im heissen Ofen gebacken. (No. 1995).

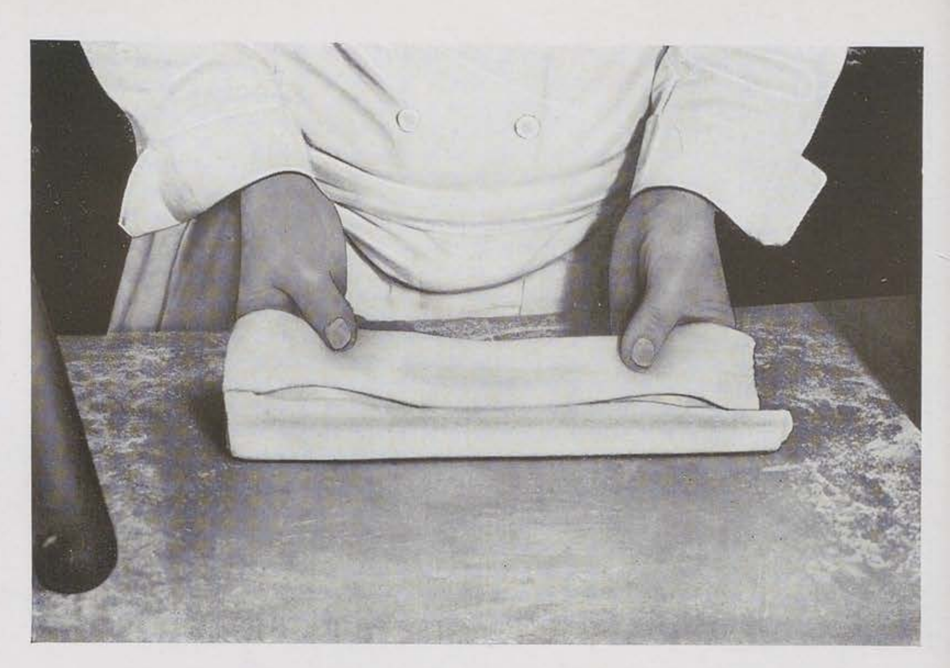


Fig. 76. Der Blätterteig. 10⁰) Die glasierten Palmen werden aus Blätterteigabfällen bereitet. Zu diesem Zwecke wird der Teig mit Zucker verarbeitet und vierteilig zusammengeschlagen (2 Touren) (Siehe oben und unten). (No. 1995).

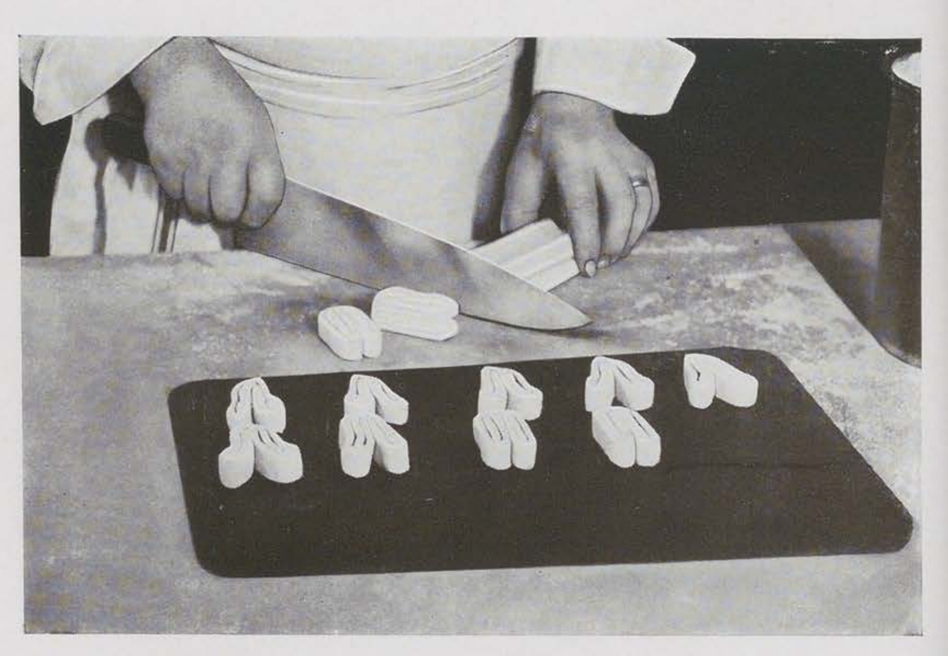


Fig. 77. Der Blätterteig. 11⁰) Wie die Palmen ausgestochen und aufs Blech gelegt werden. Backzeit : 10 Minuten. (No. 1995).



Fig. 78. Der Blätterteig. 12°) Wie man Sakristane fassonniert. Auch diese werden aus Blätterteigabfällen bereitet. (No. 2211).



Fig. 79. Der Blätterteig. 13°) Pastete (Vol-au-vent) und Windbeutel (Bouchées), beides gekocht. (No. 339 und 1617).



Fig. 80. Palmen und Sakristane, beides gekocht. (No. 2211 und 2212).



Fig. 81. Der Kuchen. Das Foncieren : das gebutterte Blech wird mit ziemlich dünn ausgerolltem Teig belegt.



Fig. 82. Das Kneifen der Kuchen, Pasteten, etc.



Fig. 83. Das Foncieren einer Timbaleform oder einer Pastete in der Form. Der Teig wird ausgerollt und alsdann mit den Händen fassonniert. (No. 1610).



Fig. 84. Dann wird die gebutterte Form mit dem Teig belegt. Der Teig wird egalisiert.



Fig. 85. Eine andere sogenannte " Schuppentimbale ".

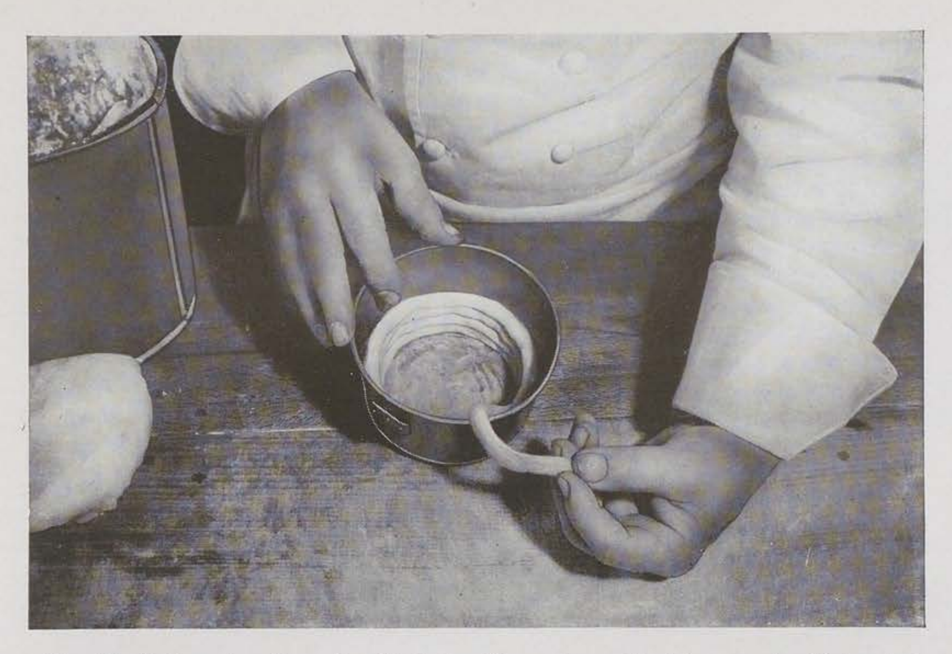


Fig. 86. Sully- oder Chevrière-Timbale. Ein anderes Verfahren : der Teig wird schnurartig ausgerollt und spiralenförmig in die Form eingeführt. (No. 1613).



Fig. 87. Der Biscuitteig. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss wird mit dem Spatel leicht unter den Teig gezogen. (No. 2011).

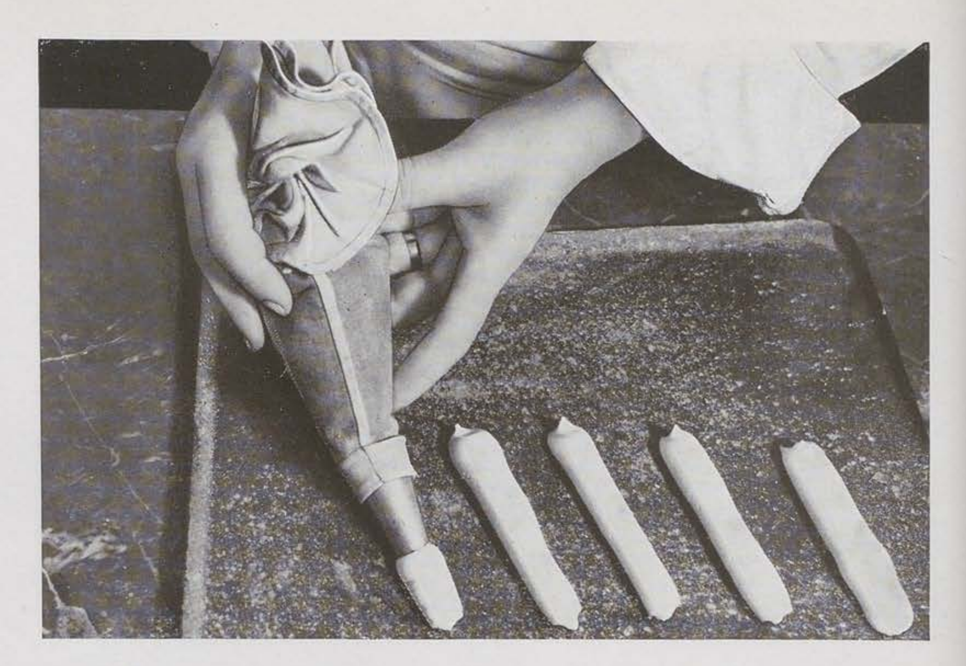


Fig. 88. Die Löffelbiscuits werden mit dem Dressiersack und einer grossen runden Tülle auf das gebutterte und mit Mehl bestäubte Blech dressiert. (No. 2012).



Fig. 89. Das Zusammenrollen eines Biscuits mit Mokkafüllung. (No. 2014). (Siehe Weihnachtsscheit, farbige Abbildungen Fig. 288).



Fig. 90. Der Génoise-Teig. Die Butter wird mit dem Teig verarbeitet. (No. 2009).

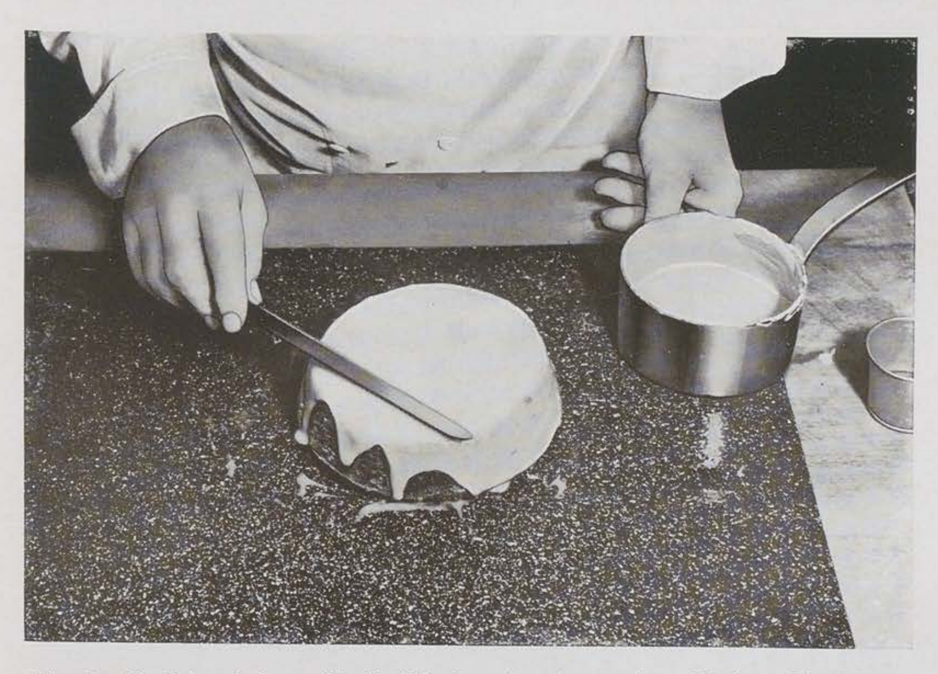


Fig. 91. Die Schmelzglasur für die Génoise oder einen andern Kuchen. Die Glasur wird lauwarm mit einem Spatel rasch aufgestrichen. (S. Fig. 285). (No. 2151).

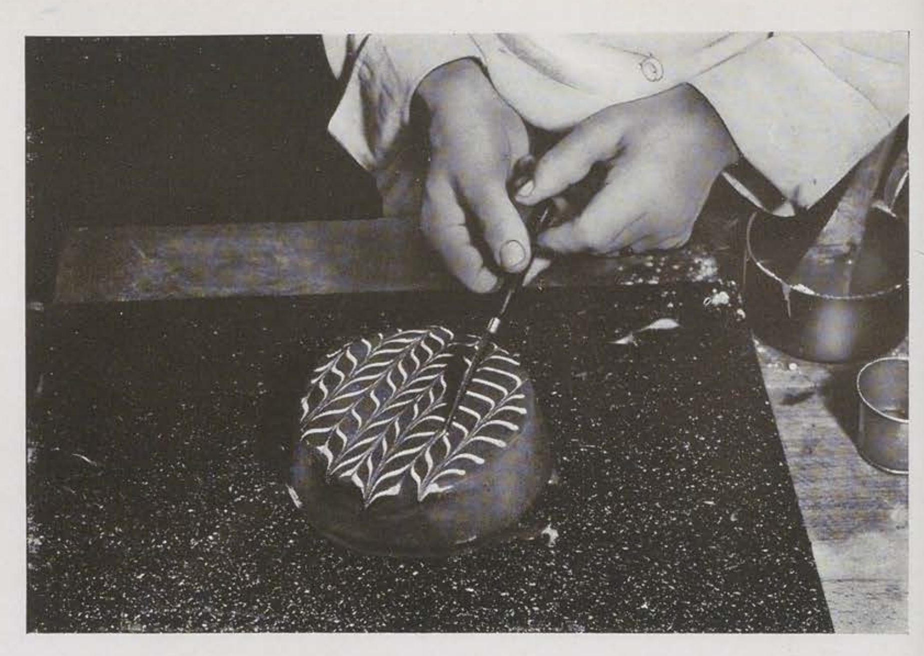


Fig. 92. Das Verzieren eines Mexikaner-Kuchens. Der Kuchen wird mit lauwarmer Schokolade-Glasur bestrichen. Mit dem Eiscornet werden Paralellstreifen gezogen, die man mit der Messerspitze quer durch in den beiden entgegengesetzten Richtungen leicht einschneidet. (S. Fig 287 und No. 2147).



Fig. 93. Wie man die Meringues dressiert. (No. 2021 ff).



Fig. 94. Wie man mit dem Dressierlöffel und einer runden Tülle Blitzkuchen (Eclairs) und Windbeutelchen (Choux à la crème) auf ein nicht gebuttertes Blech dressiert. (No. 2214).

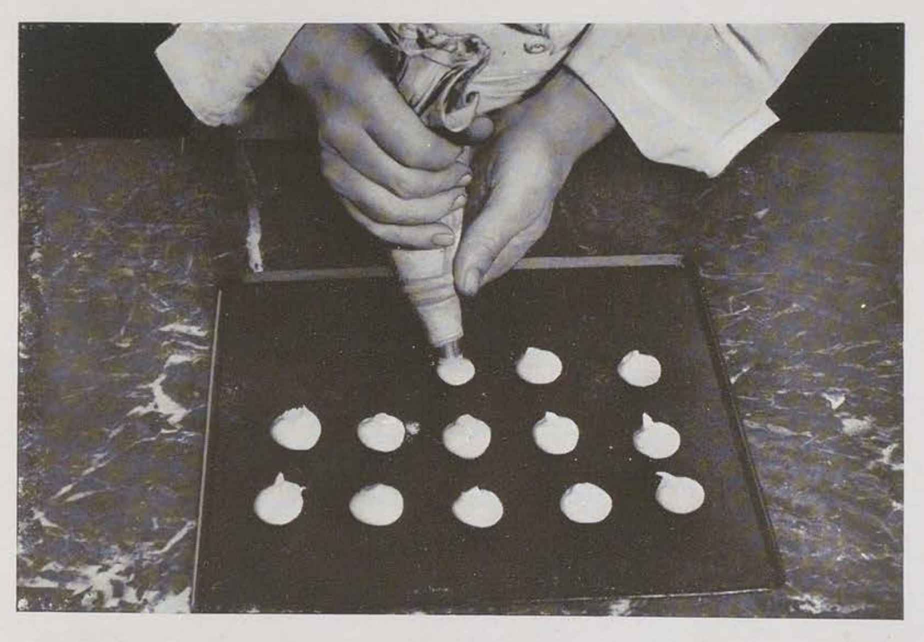


Fig. 95. Das Dressieren der Windbeutelchen für die Profiterolles, Saint-Honoré, Salambôos und andere Pâtisseries. (No. 2214).

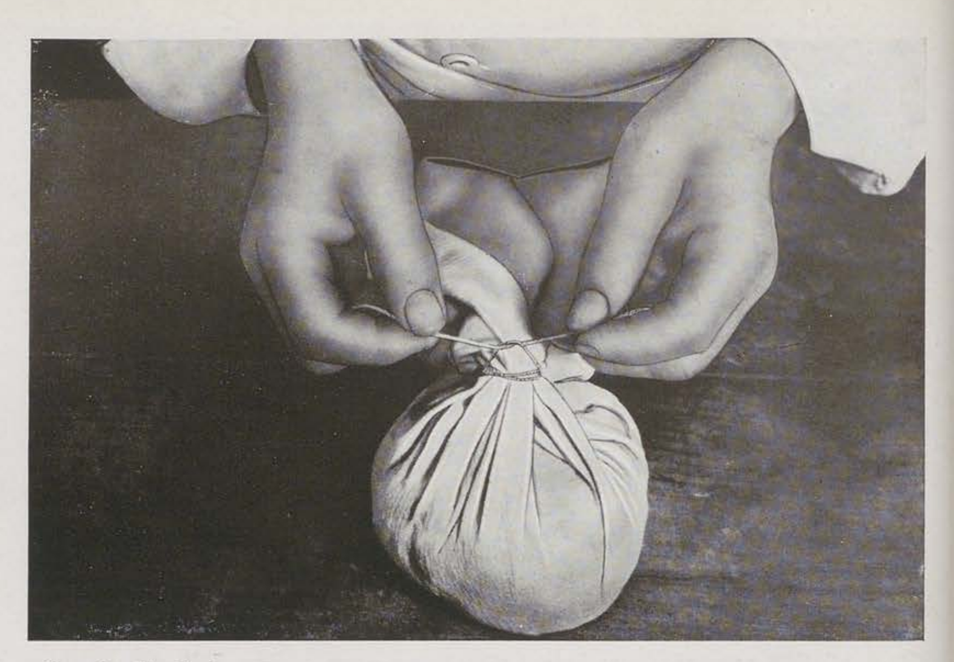


Fig. 96. Englischer Plum-pudding mit der Serviette bedeckt und zum Kochen bereit. (Siehe farbige Abbildungen Fig. 332) Rezept No. 2464.

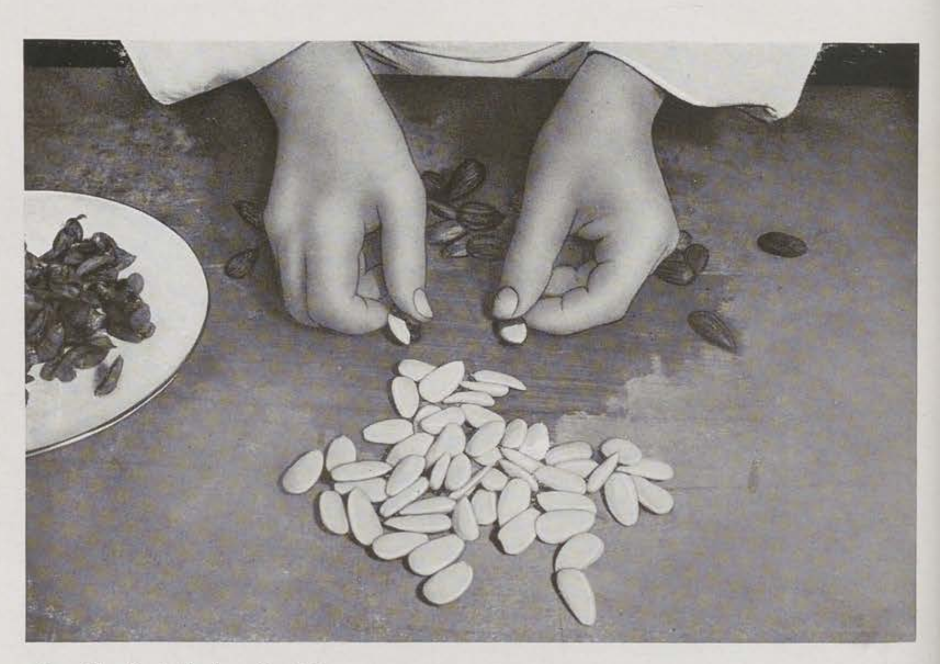


Fig. 97. Praktisches Verfahren, um Mandeln zu schälen. Die Mandeln 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen, abkühlen und zwischen den Fingern drücken.

DAS MENU

Der Gastwirt, oder Gastherr der auf der Höhe seiner Aufgabe stehen will, muss der Ordnung der Gerichte im Menu seine grösste Aufmerksamkeit widmen. Dieses soll sich dem Geschmack seiner Gäste, die er an seiner Tafel vereinigen will, möglichst anpassen.

Die Menus greifen weit zurück in der Geschichte der Kochkunst. Aber auch in unserer Zeit werden Menus zusammengestellt, die in ihrer Darbietung wahre Kunstwerke darstellen. Bei kleinen familiären Essen verzichtet man auf die schriftliche Darlegung der Speisenfolge. Dagegen sind Menukarten notwendig bei zeremoniellen Feiern. Bei Banketten und Festessen verlangt es der gute Ton, dass auf der Menukarte bei den einzelnen Gängen oder unten auf der Karte die Folge der Weine angegeben wird.

Welches sind die Regeln, nach denen die Speisenfolge zusammengestellt werden muss ?

Die Menus der heute üblichen Essen umfassen :

1. Die Suppe, der auch Austern vorangehen können.
2. Ein Fischgericht.
3. Die Platte des garnierten Fleisches.
4. Die kalte Platte mit Salat.
5. Die Gemüse.
6. Die Süssspeise, auf die man den Käse und die Früchte folgen lässt.

Gegenüber dieser letztern Gepflogenheit ist allerdings zu sagen, dass es einer culinarischen Häresie gleichkommt, den Käse nach der Süsspeise zu servieren. Die richtigen Feinschmecker weigern sich denn auch, sich dieser Gewohnheit anzupassen und geniessen den Käse nach dem Gemüse und vor der Süss-Speise.

Hier einige Grundregeln für die Gestaltung eines Menus : Man lasse nie zwei gleiche Fleischsorten aufeinanderfolgen (schwarzes und weisses), zwei gleiche Saucen oder zwei Platten mit gleichen Elementen (Käse, Schwämme etc.). Wenn man kalten Fisch servieren will, folgt er an Stelle des warmen nach der Suppe. Nach dem Fisch folgt die sogenannte " Entrée " oder das " Relevé " von Schlachtfleisch.

Die Entrée besteht aus einem Fleisch mit Sauce oder einem Braten. (Hasenpfeffer, Kalbsmilken, Timbale, garnierte Lendenschnitten oder Schnitzel).

Das " Relevé " ist ein Schlachtfleisch oder Geflügel garniert. (Filet de bœuf, Noix de Veau oder Ente) Das " Relevé " muss vor dem Braten serviert werden, der seinerseits durch eine kalte Platte mit Gelee ersetzt werden kann.

Unsere heutigen wirtschaftlichen Verhältnisse haben die Speisefolgen wesentlich vereinfacht. Gewöhnlich begnügt man sich mit zwei warmen

Platten und einer kleinen kalten Platte mit Salat. Vor 1914 wiesen die Menus zwei Entrée auf, ein Leichtes, auf das man entweder Spooms oder Sorbets servierte, die erfrischten und auf den Braten vorbereiteten. Diese Mode verschwindet allmählich aus oben erwähnten wirtschaftlichen Spargründen. Nur an grossen offiziellen Galas sieht man diese Erinnerungen an die grossen Zeiten französischer Kochkunst und den feinen Geschmack aufleben.

Wenn das Menu auf Grund dieser allgemein gültigen Regeln aufgestellt ist, wobei selbstverständlich auch die Möglichkeiten der jeweiligen Saison berücksichtigt wurden, befasst sich der Gastwirt auch mit der Frage des " Couvert ", des gedeckten Tisches. Früher verlangte die Mode einen reichen Tafelschmuck aus Goldschmiedewerk, Kristall und sehr teuren Prunkstücken, über deren praktische Bedeutung man heute anders denkt. An ihre Stelle sind die Blumen getreten, die mit ebensogrossem Charme den Tisch zu schmücken vermögen.

DAS SERVIEREN BEI TISCH

Das Servieren geschieht entweder auf französische oder auf russiche Art. Die französische ist heute fast gänzlich verlassen worden zu gunsten der russischen. Erstere war für das Auge bestechend und eignete sich für den grossen Luxus, hatte aber den Nachteil, dass man warme Speisen in lauem Zustand geniessen musste, da alle Platten zu gleicher Zeit auf dem Tisch aufgestellt wurden. Die russische Art serviert jede Platte für sich. Dabei kann sich doch ein gewisser Reichtum entfalten, da die kalten Platten, die Desserts und Früchte bereits während der ganzen Malzeit auf dem Tische ausgebreitet sein können. Immerhin werden neuestens auch in diesem Service Aenderungen vorgenommen, indem kalte Platten, Aspic und Gelée nicht mehr zum Vornherein auf der Tafel aufgerichtet werden, weil ihre Qualität leidet unter der Zimmerwärme. Daher ersetzt man das frühere Mittelstück der Tafel mit einem Blumenkorb oder mit der Früchtenschale.

Bei grossen zeremoniellen Gastmälern stehen dem Servierpersonal ein oder swei Tafelmeister (Maîtres d'hôtel) zur Seite, welche das Gedeck zurichten. Sie überziehen den Tisch vorerst mit einem Filztuch, bevor sie ihn mit dem Tischtuch bedecken. Die Teller, Gläser und Tischbänke werden vor dem Aufstellen peinlich sauber gereinigt, ebenso auch die Karafen, die das Wasser oder den Tischwein enthalten. Die Wasserschalen-ehemals " Rince-bouche " genannt, werden vor dem Essen bereitgestellt und jede mit einer Citronenschnitte versehen. Die Kaffetassen, Liqueurgläschen werden auf gesonderter Platte bereitgehalten und nicht auf den Tisch gestellt, da man den Kaffee im Salon oder Fumoir des Gastherrn einnimt. Die Liqueurs werden in ihren Originalflaschen bei den Kaffetassen bereitgestellt.

Die Tafelmeister werden auch den Käse vorbereiten. Camembert und andere Käse werden geschabt auf einem besonderen Teller praesentiert, auf dem sich auch die Butterrollen befinden.

Wenn die Tafel bereitet ist, soll das Servierpersonal sein Essen einnehmen, oder wenigstens eine kalte Platte mit Käse erhalten, um nach dem Diner zu speisen.

Die Platten sollen nach folgender Ordnung serviert werden : Die Suppe, der Fisch (kalt oder warm) das Relevé von Schlachtfleisch, die Entrée, der Braten, die kalte Platte mit Salat, das Gemüse, Käse, Süss-speise, Früchte und Desserts.

Unsere Zeit wünscht eine rasche Folge der Gerichte, die alle in der Küche bereitet und auch geschnitten werden. Der Tafelmeister praesentiert sie bei offiziellen Essen in weissen Handschuhen von der linken Seite des Gastes, indem er bei der Dame beginnt, die rechts vom Gastgeber sitzt. Der zweite Tafelmeister beginnt beim ersten Herrn, der rechts von der Dame des Hauses sitzt.

Die Platten sollen in sehr heissem Zustand serviert werden, deshalb lohnt es sich, die bereiteten Platten im Backofen warm zu halten. (Beim herausnehmen sorgfältig reinigen). Wenn der Speisesaal weit von der Küche entfernt ist, sollten die Speisen unter einer Glocke zum Esszimmer getragen werden.

Nachdem der Käse genossen ist, werden die Gedecke und Salzgeschirre abgetragen und das Tischtuch wird mit der Bürste gereinigt (rechts vom Gast). Die Früchte sind je nach Saison ausgewählt. Der Tafelmeister zerschneidet grosse Früchte, die sich im Korb befinden in 4 Teile (grosse Aepfel und Birnen). Die Trauben sind schon vorher mit der Scheere in kleinere Teile zerlegt worden.

Die kleinen Teller für Kuchen und Desserts werden bei offiziellen Diners vom Tafelmeister praesentiert, bei intimen Essen stehen sie bereits auf dem Tisch, und die Gäste bedienen sich selbst auf Einladung der Dame des Hauses.

Nach dem Dessert wird die Handbole mit lauem Wasser gereicht, das parfumiert oder mit einer Zitronenschnitte versehen ist. Der Gast reinigt seine Fingerspitzen, trocknet sie mit der Serviette, die er nachher, ohne sie zu falten, neben seinen Teller legt.

Jetzt erhebt sich der Hausherr und gibt das Zeichen zum Aufbruch in die Salons. Bei offiziellen Diners führen die Herren ihre Tischdamen Arm in Arm zum Kaffee.

Bei offiziellen Diners serviert der Tafelmeister die Kaffeetassen, bei intimen Essen übernimmt dies die Dame des Hauses oder eine Tochter. Es gehört sich, dass die Gäste zuerst die leere Tasse in Empfang nehmen und erst dann der Kaffee nachgegossen wird. (Da manche Personen abends keinen Kaffee vertragen und einen leichten Thee ((Lindenblüten Pfeffermünz etc) vorziehen).

Die Herren nehmen ihren Kaffee im Rauchzimmer, die Damen im Salon. Nach dem Genuss des Kaffees werden die Tassen von der Dame des Hauses oder der Tochter dem Gaste abgenommen.

Der Hausherr offeriert die Liqueurs.

Bei zeremoniellen Mahlzeiten dehnt sich die Abendunterhaltung nicht über 11 Uhr aus. Bei intimen Anlässen verlängert sie sich gewöhnlich, wobei der Gastwirt Erfrischungen wie Citronnade, Orangeade und Eiskaffee darbieten lässt. Dehnt sich der Anlass über 12 Uhr aus, dann verlangt der gute Ton ein warmes Getränk, Chocolat, Kaffee crème und Sandwichs oder kleine Backwerke.

Wenn sich die Gäste zurückziehen, soll das männliche und weibliche Dienstpersonal Herren und Damen bedienen.

DIE WEINE

Die französische Küche ist schon um ihrer selbst willen in der ganzen Welt geachtet. Jhr Ruhm wird aber noch gesteigert durch die gleichzeitige Wirkung der erlesenen Weine dieses Landes. Nach Brillat-Savarin soll jedes Essen zuerst von leichten Weinen begleitet sein, im Laufe des Essens dürfen sie sich an Gehalt steigern. In den Karaffen stellt man den Tischwein auf, der je nach Umständen schon ein sehr erlesener Wein sein wird. Es dürfte Beaujolais oder St. Emilion sein, wenn rot, oder ein leichter weisser Wein des Landes. Zu den Austern soll ein feiner Weisswein serviert werden.

Vor dem Essen kann ein Madeira oder Porto genossen werden. Den Fisch begleitet ein Weisswein, zum kalten Fisch eignet sich besonders der Rheinwein. Zur Entrée wird ein leichter Rotwein geboten, der die Zimmertemperatur aufweist. Zum Braten folgt ein schwerer Rotwein. (Château-Margaux, Château-Laffitte, Château-Latour, Chambertin, Pommard, Beaune, Volnay, Nuits). Diese sollen nicht zimmerwarm sein, sondern kellerfrisch in Körben serviert werden, auf denen sie liegen.

Zur Süss-Speise wird sich ein Château-Yquem, ein Tokayer oder Johannisberger eignen, falls nicht der Anlass den prickelnden Champagner zur Steigerung der frohen Feststimmung nahelegt.

DIE BLUMEN

Mit Recht spielen die Blumen eine grosse Rolle bei Tisch. Gewöhnlich wird sich die Dame des Hauses selbst um den Blumenschmuck der Tafel kümmern, oder aber sie überlässt diese Sorge dem Fachmann, da der Blumenflor nicht zu früh auf den Tisch gestellt werden darf, wenn er seine Frische behalten soll. Man kann den Blumendekor dem Charakter des Festes anpassen. Taufe eines Knaben legt blaue Blumen nahe, rosa Schmuck für die Taufe eines Mädchens. Weiss wird für das Diner zu Ehren einer Tochter verwandt oder für Verlobungsfeier.

Man hüte sich, allzu stark riechende Blumen im Speisezimmer aufzustellen.

SUPPEN

Man unterscheidet : Klare Suppen oder Consommés, Crèmesuppen aus Mehl oder Gemüse und eigentliche Gemüsesuppen. Letztere werden gewöhnlich mit Wasser oder auch mit Milch gekocht, während die feinen Suppen, die Crèmen und die Potages der Diners auf der Basis des Bouillon hergestellt werden. Es ist für jede Hausfrau wichtig, zu Beginn eines Essens eine vorzügliche Suppe zu servieren, da der erste Eindruck des Gastes ein guter sein soll.

Es werden hier gegen 200 Suppenrezepte folgen, die in Serien eingeteilt sind, deren letzte die ausländischen Suppen behandelt.

Dieser Einteilung liegt zu Grunde der Ursprung aller Suppen, der

1. — Suppentopf — Pot-au-feu. Zutaten : 1 kg. 500 von Fett durchzogenes Fleisch (womöglich Lendenstück), 300 Gr. Schenkelknochen, 3-4 Lauchstengel, 1 grosse Zwiebel mit einer Nelke gespickt, eine gebrannte Zwiebel, 1 Kräuterbündel von Sellerie und Petersilie.

Zuerst die Knochen mit kaltem Wasser aufstellen und aufkochen. Dann abschäumen und salzen. Gemüse, Fleisch und alle Zutaten beigeben. Nochmals abschäumen und während 2 $^1/_2$-3 St. kochen lassen. 10 Minuten vor dem Servieren 1 Markbein beigeben

Das Fleisch wird in siedendes Wasser aufgesetzt, damit sich die Poren desselben sofort schliessen und somit die meiste Kraft im Fleische bleibt.

Anmerkung : Selbstverständlich kann man dem Suppentopf auch ein Suppenhuhn oder Abfälle eines Bratpoulets beigeben. Die Brotcroutons sind separat zu servieren, da sie sonst weich und unansehnlich werden.

2. — Kraftbrühe mit geröstetem Brot — Croûte au pot. Es ist dies eine gepflegtere Art, den Suppentopf zu servieren. Geröstete Brotwürfel und zugeschnittene Gemüse als Einlage geben. Die Brotkruste in kleine Würfel schneiden, mit Fleischbrühefett übergiessen und im Backofen leicht gratinieren lassen. Die aus dem Suppentopf herausgenommenen Gemüse in regelmässige kleine Stücke schneiden, dazu noch etwas Kohl geben, der aber extra in Fleischbrühe gekocht wurde. Die Gemüse in die Suppenschüssel legen und den Bouillon durch ein feines Sieb darüber giessen. Dann die Brotwürfel und etwas gehackten Schnittlauch beigeben. Diese Kraftbrühe kann mit geriebenem Käse à part serviert werden.

3. — Der kleine Suppentopf — La petite marmite. Es ist dies ein Pot-au-feu, der im Topf selbst serviert wird, in dem er gekocht wurde. In dem Restaurationsbetrieb werden Marmites für eine, zwei oder mehr Personen serviert, je nach Bestellungen. Auf dem Familientisch hingegen wird das Gericht in der Regel in einem tiefen Tongeschirr, in dem der Suppentopf gekocht hat, auf-

gestellt. Dabei wird man jedoch Geflügelabfälle oder ein kleines Huhn beifügen, wodurch der Bouillon an Kraft gewinnt. Wenn die Suppe gar gekocht ist, sorgfältig entfetten, Fleisch und Gemüse herausnehmen, Gemüse wie beim Croûte au Pot schneiden. Das Rindfleisch in Tranchen schneiden, je nach Personenzahl, und das weisse Geflügelfleisch in kleine Stücke zerschneiden. Dann Fleisch und Gemüse wieder in den Topf legen und diesen auf einer Serviette servieren. Geröstete, dünne Brotscheibchen und geriebenen Käse dazu separat geben. Dieses sehr geschätzte Gericht ist echt französischer Herkunft und entspricht der " Poule au Pot " Heinrichs IV.

4. — **Kraftbrühe — Consommé.** Eine gewöhnliche Fleischbrühe bereiten, etwas erkalten lassen und entfetten. Dann die Flüssigkeit in eine Kasserolle geben, 500 Gr. fein gehacktes Ochsenfleisch, 2 Eiweiss, geschnittenen Lauch und eine dünn geschnittene Karotte beifügen, das Ganze gut mischen und neuerdings während 1 $^1/_2$ St. wie den Suppentopf kochen. Nachher entfetten und durch ein Tuch passieren, damit die Brühe recht klar werde. 500 Gr. gehacktes Fleisch und 2 $^1/_2$ Liter Bouillon genügen, um 2 Liter guter Consommé oder Kraftbrühe zu erhalten. Mit mehr oder weniger Fleisch weist die Brühe mehr oder weniger Kraft auf.

Vom oekonomischen Standpunkt aus ist es vorzuziehen, dem Suppentopf mehr Fleisch beizugeben und dafür weniger gehacktes Fleisch in den zweiten Kochvorgang, da dieses letztere für den Genuss verloren, während das Rindfleisch des Suppentopfes seine Verwendung findet.

Es ist ratsam, den zweiten Kochvorgang nicht über zwei Stunden dauern zu lassen, da in dieser Zeit das gehackte Fleisch all seine Kraft hergegeben und bei längerem Kochen das Bouillon sein Aroma verliert. Mit dieser Kraftbrühe, der man eine grosse Vielgestaltigkeit geben kann durch die verschiedenen Garnituren, werden alle nachfolgend genannten Consommés hergerichtet. Diese Liste hat übrigens nicht Anspruch auf Vollständigkeit.

Alle diese Suppen, welche hier folgen, können natürlich nur mit einem guten Bouillon des Suppentopfes hergestellt werden. Nur für grosse Diners wird das eigentliche Consommé bereitet.

5. — **Kraftbrühe mit Tapioca — Consommé au Tapioca.** Tapioca immer à part kochen, da sonst die Kraftbrühe gerne trüb wird. 50-60 Gr. Tapioca pro Liter.

6. — **Kraftbrühe mit Japan-Perlen — Consommé aux perles du Japon.** Gleiche Verhältnisse wie beim Tapioca. 20 Minuten Kochzeit. Japan-Perlen vorerst im kochenden Wasser 2 Minuten blanchieren, auf ganz feinem Sieb abtropfen, spülen und der Kraftbrühe beifügen.

7. — **Kraftbrühe mit Sago — Consommé au sagou.** Gleiche Zubereitung wie Tapioca.

8. — **Kraftbrühe mit Salep — Consommé au Salep.** Gleiche Zubereitungsart wie Tapioca.

9. — Kraftbrühe mit Eierstich — Consommé à la Royale. Der Eierstich ist eine Garnitur, die in jeder Suppe Verwendung finden kann. Seine Herstellung ist äusserst einfach. In einer Schüssel 3 ganze Eier zerschlagen, mit Salz und ganz wenig Pfeffer würzen, mit 2 Deziliter heissem Bouillon vermischen, dann das Ganze in eine ausgebutterte Form giessen und im Wasserbad pochieren lassen, jedoch ohne das Wasser zum kochen zu bringen. Wenn die Eier gar gekocht sind (um dies zu erkennen, taucht man eine Messerspitze hinein, die trocken herauskommen soll), die Royale erkalten lassen. Dann den Eierstich aus der Form nehmen und kleine regelmässige Würfel daraus schneiden. Diese Würfel in die Brühe geben und das Ganze mit fein geschnittenem Schnittlauch überstreuen. Dieser Eierstich (Royale) kann als Garnitur sowohl zu gebundenen als auch zu klaren Suppen verwendet werden. Hier folgen einige Anleitungen.

10. — Kraftbrühe mit Gemüsen — Consommé Julienne. Karotten, Rüben, Lauch, Zwiebeln, Kohl, Sellerie. Diese Gemüse in sehr feine Streifen schneiden (die geviert geschnittene Julienne, wie man sie im Handel findet, ist zu vermeiden), dann in die Pfanne geben mit einem Stück Butter oder etwas Fett vom Suppentopf, Salz und einer Prise Zucker. Die Pfanne mit einer butterbestrichenen Papierscheibe decken und die Gemüse verdämpfen bis sie auf dem Grund leicht gelblich werden. Wenn immer möglich im Backofen verdämpfen, sonst auf die Seite des Feuers stellen. Dann die Julienne in den Bouillon geben, 10 Minuten schwach sieden lassen, mit Schnittlauch servieren.

11. — Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln — Consommé à la Brunoise. Die Gemüse statt in Streifen in kleine Würfel schneiden, sonst gleiche Zubereitung wie oben.

12. — Frühlings-Kraftbrühe — Consommé Printanier. Karotten und Rüben mit dem Kolonnenausstecher zu Stäbchen ausstechen und separat in gesalzenem Wasser kochen. Desgleichen Erbsen und Bohnen in verschobene Quadrate schneiden und in Salzwasser kochen. Dann diese Gemüse dem Consommé beifügen. 10 Minuten Kochzeit auf schwachem Feuer. Mit Schnittlauch anrichten.

13. — Kraftbrühe mit verlorenen Eiern — Consommé Colbert. Eine Frühlings-Kraftbrühe nach der oben beschriebenen Art bereiten. Gleichzeitig mit dem Servieren pro Person ein pochiertes Ei in etwas Bouillon separat geben. Meist aber zieht man dem pochierten Ei die Royale vor, da ersteres als Einlage zu der an und für sich schon sehr nahrhaften Kraftbrühe einen gewöhnlichen Appetit sehr rasch zu sättigen vermag.

14. — Krafbrühe mit italienischen Teigwaren — Consommé aux pâtes d'Italie. Die Teigwaren als Regen in die kochende Brühe fallen lassen. 10 Minuten leicht kochen. 50 Gr. Teigwaren pro Liter Brühe.

15. — Reis-Kraftbrühe — Consommé au riz. Das Reis 5 Minuten lang im Wasser blanchieren, abtropfen, spülen und mindestens 20 Minuten in der Kraftbrühe auskochen. Das Reis wird selten allein, sondern meist mit andern Zugaben als Zusatz zur Kraftbrühe verwendet.

16. — Vier Filets-Kraftbrühe — Consommé aux quatre filets. Etwas Geflügelfleisch, Zungenfleisch, gekochte Trüffeln und Champignons in Julienne schneiden, in die Brühe geben und einige Minuten kochen lassen.

17. Alice-Kraftbrühe — Consommé Alice. Eine Handvoll Fadennudeln in der Kraftbrühe kochen, eine Handvoll zerschnittene, in Butter gedämpfte Sauerampfer sowie zwei gekochte, in kleine Streifen geschnittene Artischockenböden beifügen. Schnittlauch darüber streuen.

18. — Theresa-Kraftbrühe — Consommé Thérèse. Die Kraftbrühe mit kleinen Eierstichwürfeln, Geflügelfilet-Julienne, grünen, gekochten Spargelspitzen und Trüffelscheiben garnieren.

18 a. — Sigurd-Kraftbrühe — Consommé à la Sigurd. Man richte eine feine Kraftbrühe aus gutem Bugstück und 1 Pfund Ochsenschweif, dazu die Abfälle eines Masthuhns. Wenn gekocht, gründlich entfetten, dann 40 Gramm Japan-Perlen auf 1 Liter (vorher 5 Minuten gereinigt im Wasser) kochen. Als Garnitur kleine Cremeklösse und nebenher kleine gefüllte Brandteigperlen serviert.

19. — Arlette-Kraftbrühe — Consommé Arlette. In starker Geflügelkraftsuppe etwas körniges Gries kochen, dann dünne Karottenscheiben, Räbenscheiben von der Grösse eines Frankens und in Bouillon vorgekocht, beigeben. In der Suppenschüssel zwei Eigelb mit 4 Löffeln Creme mischen und die Kraftbrühe darauf geben.

20. — Jägerinnen-Kraftbrühe — Consommé Chasseresse. Der Rindfleischbrühe wird Wild beigegeben, etwa ein altes Rebhuhn, das vorher leicht in Butter gebraten, oder auch Knochen von Wild, damit die Kraftbrühe einen Wildgeschmack erhält. Die Brühe klären und als Garnitur kleine Fleischwürfel von Wild, das schon gekocht ist, beigeben. Nebenher kleine Windbeutelchen servieren.

21. — Aurora-Kraftbrühe — Consommé à l'Aurore. Kraftbrühe mit Tapioca, dazu Tomatenpurée. Auf jeden Teller einen Löffel voll harten Eigelbes streuen, das durch ein Sieb gestossen wurde.

22. — Celestine-Kraftbrühe — Consommé à la Célestine. Pfannkuchen (ohne Zucker) in kleine, dünne Streifen schneiden und in die Geflügel-Kraftbrühe geben. Mit Schnittlauch überstreuen.

23. — Monte-Carlo-Kraftbrühe — Consommé Monte-Carlo. Aus weichem Brot ganz kleine Scheiben schneiden, in ausgelassene Butter tunken und im Backofen leicht rösten. Ein verklopftes Ei mit 50 Gr. geriebenem Gruyère zu einer ziemlich dicken Masse mischen und diese auf die Brot-Croûtons streichen. Dann die Croûtons in dem warmen Backofen ca. 3 Minuten gratinieren lassen und vor dem Anrichten in die Brühe geben.

24. — Diablotins-Kraftbrühe — Consommé aux Diablotins. Aus gewöhnlichem Brandteig mit Käsefüllung haselnussgrosse Kügelchen in Butter backen, abtropfen und separat zum Consommé servieren.

25. — Xaver Kraftbrühe — Consommé Xavier. 60 Gr. Mehl, 2 ganze Eier, 1 Prise Salz, gehackter Kerbel, 3 Löffel Milch mit dem Schaumschläger gut vermischen. Die Masse durch ein grobes Sieb in die siedende Brühe werfen. Noch einige Minuten aufkochen lassen unter leichtem Rühren.

26. — Mousseline-Kraftbrühe — Consommé Mousseline. Eine ziemlich dicke Krafbrühe mit Tapioca (auf den Liter 5 Gr. Tapioca mehr als sonst) bereiten. In der Suppenschüssel 3 Eigelb mit 100 Gr. dickem Rahm schlagen und die kochende Tapioca-Kraftbrühe darüber giessen.

27. — Chiffonade-Kraftbrühe — Consommé Chiffonade. Fein geschnittene Kopfsalatblätter und Sauerampfer in Butter verdämpfen und mit kleinen Fleischklössen der Brühe beigeben. Mit Schnittlauch überstreuen.

28. — Parmesan-Kraftbrühe — Consommé au parmesan. 2 Eigelb, Salz und Pfeffer mit 40 Gr. Parmesan vermischen, dann 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss und 2 Löffel Mehl leicht darunter ziehen. Diesen Teig auf butterbestrichenes Papier sehr dünn auswalzen, 5 Minuten im heissen Backofen backen. Nach dem Erkalten kleine rautenförmige Stücke oder Scheibchen daraus schneiden, die dann beim Servieren in die Kraftbrühe geworfen werden.

29. — Nizza-Kraftbrühe — Consommé à la Niçoise. Tomatenpurée, frische, ausgekernte, geschälte und in kleine Streifen geschnittene Tomaten, einige gekochte Spargelspitzen der Kraftbrühe geben. Letztere können durch in kleine Streifen geschnittene Bohnen ersetzt werden. Mit Paprika würzen. Gehackter Schnittlauch.

30. — Mimosa-Kraftbrühe — Consommé Mimosa. Leichte Tapioca-Kraftbrühe mit grünen, rautenförmig geschnittenen Bohnen, Eierstich mit Spinat und in Streifen geschnittenem hartem Eiweiss garnieren. Gesiebtes, hartes Eigelb in den Tellern streuen.

31. — Windbeutelchen-Kraftbrühe — Consommé aux profiterolles. Aus gewöhnlichen Brandteig — event. mit Gänseleberpurée oder einer anderen Farce gefüllt — Windbeutelchen bereiten und backen. Diese beim Servieren in die Brühe geben.

32. — Parmesan-Stäbchen-Kraftbrühe — Consommé aux pailles de parmesan. Blätterteig ganz dünn ausrollen, mit geriebenem Parmesan, ein wenig Pfeffer, Paprika bestreuen, den Teig in kleine, streichholzförmige Streifen schneiden, im heissen Ofen backen und zur Kraftbrühe servieren.

33. — Ochsenschwanz-Kraftbrühe — Hochepot (Consommé à la queue de bœuf. 1 Kg. Ochsenschwanz und 350 Gr. Kalbshaxen beim Metzger zerkleinern lassen. 10 Minuten abbrühen, erkalten lassen und wie Suppentopf 4-5 Stunden kochen. Aus 500 Gr. magerem Rindfleisch dicke Würfel schneiden; diese dann in Butter anrösten, leicht mit Mehl bestreuen und einige Minuten schmoren lassen. Durch das Sieb die Ochsenschwanzbrühe darüber giessen und das Ganze weitere 2 $^1/_2$ bis 3 Stunden kochen. Entfetten, mit den fein geschnittenen Gemüsen des ersten Bouillons garnieren und einen Teil des Fleisches vom Ochsenschwanz dazu servieren. Diese pikante Suppe gehört zum alten Bestand der Volkskochkunst.

Kalte Kraftbrühen für heisse Tage, Buffets, Festlichkeiten, etc.

34. — **Kalte Madrilène-Kraftbrühe in Tassen — Consommé glacé à la Madrilène en tasses.** Eine mit Fleisch und Geflügel sehr stark ausgestattete Kraftbrühe, die in kaltem Zustand ein geléeartiges Aussehen haben muss. Beim Klären etwas Tomatenpurée, oder womöglich frische Tomaten mit dem Hackfleisch in die Brühe geben. Wenn die Brühe gar gekocht, entfettet und passiert ist, erkalten lassen; dann einige rohe, geschälte, sorgfältig ausgenommene und in kleine regelmässige Würfel geschnittene Tomaten beigeben. Mit Paprika würzen. In Früstückstassen halbvoll servieren. Für die heissen Tage ein ausgezeichnetes Aperitif.

Gebundene Suppen und Crème-Suppen

Nun folgt das Kapitel der Crème-Suppen oder gebundenen Suppen. Wollte man hier Vollständigkeit erstreben, würde sich die Beschreibung ins Uferlose weiten, da aus den Verbindungen von zwei und drei Suppen immer wieder neue Kombinationen entstehen können. Die Crème-Suppen werden in zwei Kategorien unterschieden. Die erste Kategorie baut auf dem Getreidemehlen auf (Reis, Gerste, Mais), die zweite Sorte auf dem Mehl der Kartoffeln, weissen Bohnen, Linsen, Erbsen, etc.

Es gibt sogar eine Sorte dieser Suppen, die das Getreidemehl mit einem Gemüse verbindet, welch letzteres ohne diese Zutat zu wenig mehlig wäre, um den Namen einer Crème zu verdienen. So. z.B. Lattich-, Spargelcrème, etc.

In den folgenden Rezepten sind die angegebenen Mengen für 8 Personen berechnet.

35. — **Reis-Crèmesuppe — Crème de riz.** 60 Gr. Butter zergehen lassen, 75 Gr. Reiscrème hineinmischen und blond anschwitzen. Mit 1 $^1/_2$ Liter Kalbs- oder Rindsbouillon ablöschen, mit der Schaumrute schlagen, zum Siedepunkt bringen und auf schwachem Feuer 3/4 St. kochen lassen. Abschäumen und ein Glas gekochte Milch beigeben. Je nach Geschmack würzen. In der Suppenschüssel 2 Eigelb und 60 Gr. Rahm vermischen und die heisse Suppe darauf schütten. Als Garnitur : Brotcroutons oder in separatem Bouillon gekochter Reis.

Für alle nachfolgenden gebundenen Suppen genügen zwei Eigelb.

36. — **Gersten-Cremesuppe — Crème d'orge.** Gleiche Zubereitungsmethode wie oben, aber als Garnitur 3 Löffel Perlgerste, die während 3/4 St. in besonderem Bouillon gekocht wurde. Mit Reis-und Gersten-Crèmesuppe erzielt man fast alle Crèmesuppen-Sorten, indem man die verschiedenen Gemüse oder Garnituren beigibt.

37. — **Spargeln-Crèmesuppe — Crème d'asperges.** 40 Gr. Butter mit 40 Gr. Reiscrème blond anschwitzen lassen. Mit 1 $^1/_2$ Liter Bouillon ablöschen, zum Siedepunkt bringen und von 2 Bündeln Spargeln die grünen, gereinigten und in Salzwasser blanchierten Spitzen beifügen. Das Ganze 1 Stunde auf kleinem Feuer kochen, abschäumen und durch ein feines Sieb passieren. Nach Zugabe

von etwas gekochter Milch wieder auf das Feuer setzen. Mit 2 Eigelb und dicken Rahm binden, buttern. Als Garnitur einige in Salzwasser gekochten Spargelköpfe.

38. — **Gräfin-Suppe — Comtesse ou Argenteuil.** Gleich wie oben, nur ganze Spargeln, statt nur grüne Köpfe. Diese Suppe wird weiss, die andere grünlich.

39. — **Blumenkohl-Crèmesuppe — Crème Dubarry.** 1 Blumenkohl 8-10 Minuten blanchieren, kleine Buttersauce mit zwei Suppenlöffel Mehl anrichten, 1 $^1/_2$ Liter Bouillon zugiessen und wenn er kocht, den Blumenkohl zugeben und leicht kochen. Nach 40 Minuten entschäumen und fein sieben.

Mit etwas gekochter Milch wieder aufkochen und mit Eigelb und Rahm binden. Als Garnitur Brotcroutons oder kleine Bouquets von Blumenkohl. Diese Suppe kann mit dem Wasser gemacht werden, in dem man den Blumenkohl als Gemüse zum Mittagessen gekocht hat.

40. — **Schwämme-Crèmesuppe — Crème Capucine (aux champignons).** Eine nicht zu dicke Reiscrèmesuppe bereiten. 350 gr. Champignons (mit extra weissem Fleisch) schälen und reinigen und diese dann roh sehr rasch durch ein feines Metallsieb passieren. Die erhaltene Purée in heisse Butter geben, den Saft einer halber Zitrone beifügen und die Masse kochen bis sie sich aus der Kasserolle löst. Dann die Suppe abschäumen, Schwammpurée beigeben und 15 Minuten lang kochen lassen. In der Suppenschüssel eine Bindung von 2 Eigelb und 180 Gr. Rahm rüsten und die fertige Suppe darüber giessen. Als Garnitur Brotcroutons.

Anmerkung : Bei allen diesen Crèmesuppen kann man den Rahm durch etwas Milch und gute Butter ersetzen. Die Suppe jedenfalls sehr heiss darüber giessen.

41. — **Bretonische Crèmesuppe — Crème Bretonne.** In Butter 3 Weiss von Lauch und 3 grosse Zwiebeln, alles geschnitten, goldig werden lassen, in eine Reiscrèmesuppe zum Kochen geben, dann das Ganze durch ein feines Sieb treiben; zirka 200 Gr. gekochte weisse Bohnen durch das gleiche Sieb passieren, die erhaltene Purée der Suppe beifügen. Falls diese zu dick wird, mit Milch und Bouillon verdünnen. Mit Brotcroûtons garnieren.

42. — **Kalkutta-Crèmesuppe — Crème Calcutta.** 500 Gr. grosse, zerkleinerte Zwiebeln in Salzwasser blanchieren, abtropfen, in Butter anchwitzen und in Crème de Riz kochen. Einen halben Kaffeelöffel Currypulver beigeben und das Ganze eine Stunde auf schwachem Feuer kochen lassen. Passieren, etwas gekochte Milch sowie eine Prise Muskatnusspulver beifügen. Beim Anrichten mit 2 Eigelb und etwas Rahm binden. Als Garnitur separat gekochter Reis.

43. — **Knollensellerie-Crèmesuppe — Crème de céleri-rave.** Einen mittelgrossen Sellerieknollen schälen und in Stücke schneiden, gut blanchieren, abtropfen, abspülen und in Reiscrèmesuppe kochen. Mit Eigelb und Rahm binden. Brotcroûtons.

44. — **Grünkern-Crèmesuppe — Crème de blé vert.** 200 Gr. Grünkern in kaltem Wasser gut aufweichen, mit $^1/_2$ Liter Bouillon 2 gute Stunden kochen,

diese Purée einer etwas dünnen Reiscrèmesuppe beifügen und weitere 10 Minuten kochen lassen. Passieren und wie alle anderen Crèmesuppen fertig machen.

45. — **Madelon-Crèmesuppe — Crème Madelon.** Eine leichte Knollensellerie-Crèmesuppe bereiten, 60 Gr. in 1 Liter Kraftbrühe gekochte Japan-Perlen beifügen. Mit Eigelb und Rahm binden.

46. — **Mais-Crèmesuppe — Crème de maïs.** 200 Gr. frischen Mais in Salzwasser kochen und einem Liter Reiscrèmesuppe beifügen; noch etwas weiter kochen lassen, passieren und binden. Mit einigen gekochten, vor dem Passieren reservierten Maiskörnern garnieren.

47. — **Eine andere Mais-Crèmesuppe — Autre crème de maïs.** Zwei Liter Kraftbrühe bereiten. Gleichzeitig 100 Gr. Maismehl in $^1/_2$ Liter gekochter Milch aufweichen. Die Masse in die heisse Kraftbrühe werfen und eine weitere $^1/_2$ Stunde kochen lassen. Falls nötig, die Suppe durch Zugabe von etwas Maismehl (verdünnt) verdicken. Mit Eigelb und Rahm binden und mit im Backofen getrockneten (nicht geröstet), mit Butter bestrichenen Brotscheibchen, garnieren.

48. — **Hafermehl-Crèmesuppe — Crème d'avoine.** 1 Liter gekochter Milch in 1 Liter Kraftbrühe kochen. 150 Gr. Hafermehl mit einem halben Liter kalter Milch gut verrühren und die Masse in die kochende Suppe giessen. 1 $^1/_2$ St. kochen lassen, abschäumen, mit Rahm oder Butter binden. Brotcroûtons. Eventuell beliebige Gemüse-Garnitur : Julienne, Sauerampfer, etc.

49. — **Portugiesische Crèmesuppe — Crème Portugaise.** Eine geschnittene Zwiebel und eine zerkleinerte Karotte in Butter anziehen, 2 Esslöffel Mehl dazugeben, leicht anrösten, 750 Gr. frische, sehr reife, ausgedrückte und in Stücke geschnittene Tomaten beigeben. Das Ganze gut verrühren, mit 1 Liter Kraftbrühe ablöschen und langsam kochen lassen bei gelegentlichem Rühren. Die Masse muss vorläufig sehr dick sein. Dann Salz, Pfeffer, 2 Stück Zucker, 1 kleines Kräuterbündel beifügen, 3/4 St. kochen lassen, passieren. Mit Kraftbrühe verdünnen, auf den Siedepunkt bringen, mit Butter binden, abschmecken Mit ganzen gekochten Reiskörnern garnieren.

50. — **Königin-Crèmesuppe — Crème à la Reine.** Mit einem Resten von Suppenhuhn eine Reiscrèmesuppe mit Geflügelkraftbrühe bereiten. Etwas Geflügelfleisch, das in Würfel geschnitten wird, zur Garnitur aufbewahren. Den Rest des Fleisches stossen und die Masse der Reiscrèmesuppe beifügen. Eine halbe Stunde kochen und passieren. Etwas Milch dazugeben und sieden lassen. Abschäumen, mit Eigelb und Rahm binden.

51. — **St. Hubert Crèmesuppe — Crème Saint-Hubert.** Eine leichte Reis-Crèmesuppe mit gewöhnlicher Kraftbrühe bereiten. Knochengerüst oder Abfälle von Wild beifügen, denen man das Fleisch abgetrennt hat. Man kann diese Abfälle zerstossen, um der Suppe mehr Geschmack zu geben. 1 Stunde kochen, abschäumen, sieben und Butter zugeben. Diese Suppe muss recht glatt und ziemlich pikant sein. Mit kleinen Wildfleischwür-feln garnieren.

52. — Solferino-Crèmesuppe — Crème Solferino. 125 Gr. Reismehl in einem guten Stück Butter blond anschwitzen, mit 3 Liter Kalbsbrühe oder Wasser ablöschen. Die Suppe auf den Siedepunkt bringen, 500 Gr. geschälte, ausgesdrückte, in Butter gedämpfte Tomaten beifügen und 1 $^1/_2$ Stunde auf ganz kleinem Feuer kochen, entfetten und abschäumen. Aus Karotten und Rüben erbsengrosse Kügelchen bereiten. Die Suppe durch ein Tuch passieren, nochmals auf den Siedepunkt bringen, die Kasserolle vom Feuer nehmen und die Suppe mit 100 Gr. feiner Butter binden. Die separat in Bouillon gekochten und in Butter gedämpften Karotten-und Rübenkügelchen als Garnitur in die Schüssel geben. Mit Schnittlauch überstreuen.

53. — Clamart-Crèmesuppe — Crème Clamart. Lauch, Zwiebel und etwas Sellerie gut andämpfen. 1 Kg. Erbsen beifügen, welche mit einer Handvoll Mehl bestäubt werden. Mit Bouillon auffüllen. Wenn weich gekocht, durch das Sieb drücken, mit Eigelb und Rahm binden. Mit kleinen Schnitten weich gedämpftem Kopfsalat garnieren.

54. — Divonne-Crèmesuppe — Crème Divonne. 500 Gr. leicht grünliche Bohnen (flageolets) weichkochen, Spinat, Kerbel und Kresse beigeben. Aufkochen, das Ganze durch das Sieb treiben. Auf dem Feuer die Purée mit Milch zur gewünschten Dicke ablöschen, abschäumen, mit Eigelb, Rahm und 50 Gr. Butter binden. Grobe Fadennudeln in Salzwasser kochen und in die Suppe geben.

55. — Vicomtesse-Crèmesuppe — Crème Vicomtesse. 3 Bündel Spargelspitzen mit einem Liter frischen Erbsen in Salzwasser kochen. Abkühlen, Reiscrème bereiten, mit 2 $^1/_2$ Liter Bouillon blanc ablöschen, auf den Siedepunkt bringen, Spargelspitzen und Erbsen beigeben. Eine Stunde leicht kochen, passieren und diese Purée mit $^1/_2$ Liter kochender Milch verdünnen. In der Schüssel mit Eigelb und Rahm binden. Mit einigen zurückbehaltenen Spargelspitzen garnieren.

56. — Krebs-Suppe — Bisque d'écrevisse. Eine der vornehmsten Suppen der französischen Küche. In Anbetracht des hohen Preises, der in der Regel für Krebse verlangt wird, können diese nötigenfalls durch Langustinen ersetzt werden, was auch sehr schmackhaft ist.

Proportion : 3 Krebse pro Person, oder 500 Gr. Langustinen für ein Service von 8 Personen.

Eine Mirepoix wie folgt bereiten : in kleine Würfel geschnittene Karotten, Zwiebeln und Schalotten in Butter leicht anrösten, etwas Petersilie, Thymian und $^1/_2$ Lorbeerblatt beifügen und dann die lebenden Langustinen oder Krebse dazu geben; das Ganze einige Minuten rasch anbraten, mit einem halben Gläschen Kognac flambieren, mit einem Glas Weisswein ablöschen, würzen, zudecken und ca. 10 Minuten lang kochen lassen. Dann die Tiere herausnehmen und erkalten lassen. Die Krebse müssen natürlich gut gereinigt sein vor dem Kochen. (Eingeweidedarm mit dem Fingernagel herausziehen). Nach dem Erkalten die Tiere schälen, Schwanzfleisch für die Garnitur reservieren, das übrige Fleisch fein stossen und die Purée in eine etwas dünne Reiscrèmesuppe

geben; gut rühren, 10 Minuten leicht kochen, das Ganze durch das Spitzsieb treiben, wobei darauf geachtet werden muss, dass von dem Saft nichts verloren geht. Die Suppe wieder aufs Feuer setzen, ein Glas Rahm, einige Tropfen Carmin und Gewürz beifügen. Mit Paprika verfeinern. Auf den Siedepunkt bringen, abschäumen, ein gutes Stück Butter beifügen. Mit Schwanzfleischstückchen garnieren.

Purée-Suppen

57. — Grüne Erbsensuppe — Potage St. Germain. Die eingeweichten Erbsen mit viel Lauch, Sellerie und Zwiebeln, alles fein geschnitten, anrösten. Mit einem Handvoll Mehl vermengen. Mit Fleischbrühe auffüllen, und wenn gekocht durch das Sieb drücken. Mit Eigelb und Rahm binden. Garnitur : kleine Erbsen. Um die Suppe zu verfeinern, gleich am Anfang etwas Schinken- oder Speckresten mitkochen.

58. — Erbsensuppe mit Brotwürfeln — Purée aux croûtons. Wie No. 57, nur etwas dünner. Mit Brotcroûtons garnieren.

59. — Fontange-Suppe — Potage Fontange. Wie No. 57, mit geschwitztem Sauerampfer und Kopfsalatchiffonade garnieren. Mit Schnittlauch oder Kerbel überstreuen.

60. — Gesandten-Suppe — Potage Ambassadeurs. No. 57 mit Reisgarnitur.

61. — Marigny-Suppe — Potage Marigny. Wie No. 57. Als Garnitur : Erbsen und kleine Bohnen.

62. — Lamballe-Suppe — Potage Lamballe. Wie No. 58. Mit 3 Esslöffeln Tapioca garnieren.

63. — Longchamp-Suppe — Potage Longchamps. Wie No. 57. Als Garnitur : 2 Handvoll Fadennudeln und geschwitzter Sauerampfer. Kerbel darüber streuen.

64. — Mimi-Suppe — Potage Mimi. No. 57 mit Japanperlen-Suppe kochen. Karottenkügelchen als Garnitur.

65. — Parmentier-Suppe — Potage Parmentier. Das Weiss von 3 Lauch in kleine Stücke schneiden und in Butter blond anschwitzen; 5-600 Gr. geviertelte Kartoffeln beifügen, mit Wasser ablöschen, salzen. Wenn weich gekocht, passieren, mit Wasser oder Bouillon und etwas gekochter Milch verdünnen. Kochen, abschäumen, mit Eigelb und Rahm in der Schüssel binden. Buttern, mit Würfelcroûtons garnieren.

Anmerkung : Mit dieser Grundsuppe, unter Verwendung von verschiedenen Garnituren, erzielt man die nachfolgenden Suppen.

66. — Demarsy-Suppe — Potage Demarsy. No. 65 mit separat gekochten Japanperlen.

67. — Jackson-Suppe — Potage Jackson. No. 65 mit frischen, ziemlich breiten, in Salzwasser pochierten Nudeln garnieren.

68. — Gentilhomme-Suppe — Potage Gentilhomme (ou Darblay). No. 65 mit in Butter gedämpfter Julienne aus Karotten, Weiss von Lauch und Lattich. Geschnittenen Schnittlauch darüber sreuen.

69. — Compiègne-Suppe — Potage Compiègne. Wie No. 65. Als Garnitur : geschnittene, in Butter verdämpfte Lattich und Sauerampfer.

70. — Numa-Suppe — Potage Numa. No. 65 mit Selleriepurée garnieren. Mit einer Gemüsewürfelsuppe mischen.

71. — Camelia-Suppe — Potage Camélia. 1 Liter frische Erbsen in Salzwasser kochen, sieben, mit Bouillon oder dem Kochwasser verdünnen. Die Suppe muss ziemlich dünn sein. Auf den Siedepunkt bringen und dann 40 Gr. Tapioca beigeben. Gar kochen, mit einer Julienne aus geschnittenem, in Butter angeschwitztem Weiss von Lauch und, wenn vorrätig, kleinen Geflügelfleischstreifen garnieren. Mit Eigelb und Rahm binden.

72. — Chantilly-Suppe — Potage Chantilly. Wie No. 71, nur etwas dicker, notfalls etwas Reismehl beifügen. Gut würzen und über eine Bindung bestehend aus 2 Eigelb und 100 Gr. leicht geschlagener Schlagsahne giessen. Mit feinen Erbsen garnieren.

73. — Sabine-Suppe — Potage Sabine. 2 Lattich und 1 Kg. grosse Erbsen in siedendem Salzwasser kochen. Passieren, mit 2 Liter Bouillon oder dem Kochwasser ablöschen, 4 Esslöffel Gries mitkochen, eine handvoll zerschnittener, in Butter verdämpfter Sauerampfer beifügen, weitere 5 Minuten kochen, mit Eigelb und frischem Rahm binden. Gehackter Kerbel.

74. — Karottensuppe mit Reis — Potage Crécy au riz. Diese Suppe muss sehr fein gesiebt sein, eventuell durch ein Tuch stark gedrückt.

100 Gr. Magerspeckwürfel und 50 Gr. fein geschnittenen Lauch in Butter anschwitzen, 1 Kg. geschnittene rote Karotten beifügen, zudecken und die Kasserolle einige Minuten neben das Feuer stellen. Dann mit Kraftbrühe ablöschen bis die Karotten gedeckt sind, 50 Gr. Karolinenreis dazu geben und eine Stunde gedeckt kochen lassen. Die Suppe alsdann sehr fein passieren, die Purée mit Bouillon verdünnen und nochmals auf den Siedepunkt bringen. Abschäumen, mit ganz wenig Carmin färben und stark würzen. Mit Butter binden und mit Reis oder Croûtons garnieren.

75. — Serbische Suppe — Potage Serbe. Wie No. 74. Garnitur : eine kleine Menge italienische Teigwaren, die separat in Bouillon gekocht wurden. Die Suppe soll nicht zu dick sein. Mit geriebenem Käse servieren.

76. — Medicis-Suppe — Potage Médicis. Ist eine Mischung von Crécy au Riz und Clamart-Suppe, beide jedoch etwas klarer als sonst. Garnitur : eine Hand voll fein geschnittener, mit Butter und Bouillon leicht gekochter Spinat und Lattich. Stark buttern, jedoch nicht binden. Gehackter Schnittlauch.

77. — Weisse Bohnen-Suppe — Potage Soissonnais. $^1/_2$ Liter weisse Bohnen (Soissons) — frisch oder gedörrt — mit einer Zwiebel und einer Karotte in Wasser kochen und das ganze sehr fein passieren. Die Purée mit dem Koch-

wasser verdünnen unter Zugabe von Bouillon und Milch. Auf den Siedepunkt bringen, verrühren, mit Eigelb und Rahm binden. Mit Croûtons servieren.

78. — **Faubonne-Suppe — Potage Faubonne.** No. 77 mit Gemüsewürfeln garnieren, die in Butter verdämpft wurden. Die gut gebundene Suppe mit geschnittenem Kerbel überstreuen.

79. — **Paulette-Suppe — Potage Paulette.** No. 77 mit einer Hand voll gehacktem, in Butter angeschwitztem Sauerampfer und Lattich garnieren. Mit Eigelb und Rahm binden. Kerbel streuen.

80. — **St. Laurent-Suppe — Potage Saint-Laurent.** Wie No. 77. Garnitur : Macedoine von Gemüssen aus Karotten, Rüben, Bohnen und kleinen Erbsen, alles in kleine Würfel geschnitten. Jedes Gemüse separat kochen. Binden und Kerbel streuen.

81. — **Madeleine-Suppe — Potage Madeleine.** Wie No. 77. Beim passieren 3 separat gekochte Artischockenböden beigeben. Die Suppe etwas klar halten und 3 Esslöffel Sago oder Tapioca mitkochen. Bindung von Eigelb und Rahm.

82. — **Linsen-Suppe — Potage Esaü ou Conti.** $^1/_2$ Liter Linsen fast gar kochen, 3 Esslöffel Reismehl, in Kraftbrühe verdünnt, beigeben. $^1/_2$ Stunde Kochzeit. Dann durch das feine Sieb treiben; (und zwar vorzugsweise durchs Haarsieb, da im Metallsieb die Linsen schwarz werden). Die Suppe zur gewünschten Dicke verdünnen, buttern und würzen, aber nicht mit Eigelb binden. Croûtons.

83. — **Pompadour-Suppe — Potage Pompadour.** No. 82, jedoch etwas dünner. 3 Esslöffel Tapioca darin kochen.

84. — **Clermont-Suppe — Potage Clermont (aux marrons).** 500 Gr. geschälte Kastanien in Milch kochen, fein passieren, die Purée mit der Kochmilch unter Zugabe von Kraftbrühe verdünnen. Würzen und mit Eigelb binden. Als Garnitur : einige Kastanienstücke oder kleine Auvergne-Teigwaren (Pâtes d'Auvergne), die vorher in Kraftbrühe gekocht wurden. Mit den Kastanien eine Scheibe Knollensellerie kochen.

85. — **Malakoff-Suppe — Potage crème Malakoff.** Aus 125 Gr. Reismehl und 100 Gr. ausgelassene Butter eine Reiscrèmesuppe bereiten. Die Schwitze einige Minuten kochen lassen. Mit einer aus einem Kalbsfuss und Kalbshaxen separat bereiteten Kraftbrühe die Schwitze ablöschen. 500 Gr. weisse Schwämme reinigen und schälen, diese dann mit etwas Butter rasch kochen, $^1/_2$ Glas Wasser, den Saft einer halben Zitrone und feines Salz beifügen. Wenn die Schwämme gar gekocht sind, abtropfen, stossen und durchs Sieb treiben. Die Purée $^1/_2$ Stunde in der Suppe kochen, abschäumen, entfetten, passieren, mit etwas Milch aufkochen und in der Schüssel mit Eigelb und Rahm binden. Mit Brotcroûtons servieren.

86. — **Blitz-Suppe — Potage Eclair.** 2 Liter Salzwasser auf den Siedepunkt bringen, 150 Gr. Fadennudeln hineinwerfen, leicht würzen und wenige Zeit

kochen. Die Suppe muss ziemlich dick sein. In die Suppenschüssel 3 ganze Eier schlagen, nach und nach mit $^1/_4$ Liter heisser Milch vermengen und die Suppe darüber giessen.

87. — Garbure-Suppe — Potage Garbure. 2 Karotten, 2 Rüben, 3 Kartoffeln, etwas Kohl, alles sehr fein geschnitten, in Butter dämpfen und durchs feine Sieb treiben. Dieser Masse einige Esslöffel Bohnenpurée, die mit Tomaten gekocht wurde, beifügen und mit Kraftbrühe, oder Wasser oder dem Kochwasser von den Bohnen die Suppe verdünnen. Aufkochen, würzen und ziemlich stark buttern. Als Garnitur : Scheibchen aus Stangenbrot (Flüte) mit folgender Masse bestrichen : Reibkäse mit 2 geschlagenen Eier vermengen und die fertig bestrichenen Scheibchen im Ofen gratinieren lassen. Diese dann kurz vor dem Anrichten in die Suppe geben.

Anmerkung — Es gibt verschiedene Sorten Garbüre. Jede gasconische Provinz hat ihre eigene Art.

88. — Garbure Béarnais. Die Brotscheibchen mit einer Gemüsepurée bestreichen, im Ofen gratinieren und in der Suppe leicht ziehen lassen.

89. — Genin-Suppe — Potage Genin. 250 Gr. weisse Bohnen mit 1-2 Zwiebeln und 6 Kartoffeln kochen. 3 Karotten, 2 Lauch, Sellerie sowie 50 Gr. Schwämme grob zerschneiden, in Butter verdämpfen und das Ganze den kochenden Bohnen beifügen. Eine Stunde kochen lassen. Eine Viertelstunde vor dem Garwerden noch 3-4 ausgedrückte Tomaten, etwas Petersilie und Thymian dazugeben. Das Ganze durch das Sieb treiben. die Purée mit Kraftbrühe oder Wasser verdünnen, neuerdings auf den Siedepunkt bringen und kurz vor dem Anrichten mit 3 Eigelb, 1 Glas Milch und 100 Gr. Butter binden. Stark würzen. Als Garnitur : gehackter, in Butter gedämpfter Lattich.

90. — Germiny-Suppe — Potage Germiny. Eine grosse Hand voll gehackter Sauerampfer in Butter andämpfen, mit Kraftbrühe ablöschen, etwas Erbsenpurée beifügen. Kochen, würzen und in der Suppenschüssel mit 4 Eigelb und 2 Deziliter Rahm auf 2 Liter Suppe binden. Buttern. Kerbel darüber streuen.

Einige Fischsuppen

91. — Grundzubereitung für Veloutés : Zwiebel, Lauch, Sellerie in Butter gut andämpfen. Dann die Gräte und sonstige Fischabfälle dazugeben. Mit Bouillon oder Wasser auffüllen. Etwa $^1/_2$ Stunde kochen lassen. Durchs Tuch passieren. Nebenher 50 Gr. Butter zergehen lassen, 60 Gr. gew. Mehl und 40 Gr. Reismehl dazugeben, Mit der Fischkraftbrühe und gekochter Milch ablöschen. Dieses Velouté dient als Grundlage für alle Fischsuppen.

92. — Austern-Suppe — Potage aux huîtres. Man rechnet 2 Austern pro Person. Die Austern öffnen lassen und sie alsdann in ihrem Wasser pochieren. Abtropfen, das Kochwasser durch ein feines Etamintuch drücken und die Flüssigkeit dem Velouté beigeben mit einigen rohen, geschnittenen Champignons und etwas Petersilie. 20 Minuten kochen lassen, passieren, mit Eigelb und dickem

Rahm binden. Dann die Austern gut kontrollieren, ob nicht etwa noch Schalenabfälle vorhanden sind, und in die Suppe geben. Geröstete, mit Butter bestrichene Brotscheiben separat dazu servieren.

93. — Cardinal-Suppe — Potage Cardinal. Eine Velouté (No. 91) zu der Hälfte der Quantität mit einer klaren Béchamel (No. 164) vermengen. Eine halbe Stunde ganz leicht kochen, etwas Tomatenpurée (womöglich frische Tomaten) beifügen, dann 80-100 Gr. Butter mit etwas Hummer oder Krebse vermengt (siehe Buttermischungen No. 235/37) dazu geben. Als Garnitur : Würfelchen aus Krebs-und Hummerfleisch).

94. — Jacqueline-Suppe — Potage Jacqueline. Leichte Fisch-Velouté, 30 Minuten kochen lassen, mit 2 Eigelb und einem Glas Rahm binden, stark würzen. Garnitur : Kügelchen aus roten Karotten, Erbsen und Reis separat gekocht.

95. — Regence-Suppe — Potage à la Régence. Eine Reiscrème mit Fischkraftbrühe ablöschen; 3 Weisslinge reinigen und zerschneiden und diese in der Suppe kochen, das Fleisch durchs Sieb treiben, passieren und die Fischpurée der Suppe beigeben. Würzen, mit Eigelb und Rahm binden, mit aus dem Fischfleisch bereiteten Klössen garnieren, oder, wenn keine solche vorrätig, durch Krevettenschwänzchen ersetzen.

REGIONALE UND HAUSHALTUNGS SUPPEN

Hier handelt es sich um altbekannte Rezepte für einfache, gesunde Suppen, die heute noch auf dem Lande und in der Stadt sich einer grossen Beliebtheit erfreuen.

96. — Zwiebelsuppe mit Käse — Soupe à l'oignon au fromage. 150 Gr. fein geschnittene Zwiebeln in der Kasserolle mit 50 Gr. Butter langsam anziehen lassen bis die Zwiebeln schön gelb werden, 1 Löffel Mehl darüber streuen und blond anrösten, mit 1 $^1/_2$ Liter Wasser ablöschen, würzen und weitere 10 Minuten kochen lassen. In der Schüssel kleine Schwarzbrotscheiben, sowie dünne Streifen frischen Greyerzer und einige Butterstücke rüsten. Die Suppe darüber giessen, decken und 5-6 Minuten stehen lassen. (Je nach Belieben kann man die Suppe passieren, um die Zwiebeln zu entfernen). Diese Suppe kann auch gratiniert serviert werden. In diesem Falle muss man eine feuerfeste Schüssel verwenden, die Suppe etwas dicker machen und Reibkäse darüber streuen. Ziemlich stark pfeffern.

97. — Zwiebelsuppe mit Milch — Soupe à l'oignon au lait. Wie No. 96, jedoch sehr langsam kochen, damit die Suppe weniger dunkel aussieht. Das Mehl nur hellblond anschwitzen und sofort mit Milch ablöschen. Salzen, wenig Pfeffer, 8-10 Minuten auf ganz kleinem Feuer kochen. Auf Brotscheiben giessen oder Fadennudeln darin kochen.

98. — Sauerampfersuppe oder Gesundheitssuppe — Soupe à l'oseille (dite soupe de santé). Eine grosse Hand voll Sauerampfer reinigen, waschen und in Streifen schneiden, auf die Seite des Feuers in 50 Gr. Butter dämpfen, mit 1 $^1/_2$ Liter Wasser ablöschen, salzen, $^1/_4$ Stunde kochen lassen; 2 Löffel Kartoffelmehl in etwas Wasser verrühren und der Suppe beifügen. Zwei Eigelb in einem grossen Glas kalter Milch zerschlagen, und neben dem Feuer die Suppe damit binden. Auf dünnen Brotscheiben anrichten. Kerbel darüber streuen.

99. — Sauerampfersuppe (zweite Art) — Soupe à l'oseille (2e méthode). Wie No. 98, jedoch mit Erbsenpurée statt mit Kartoffelmehl binden. Das Brot eventuell durch Teigwaren ersetzen. An Stelle von 1 Eigelb kann auch ein ganzes Ei verwendet werden.

100. — Lauchsuppe mit Kartoffeln — Soupe aux poireaux et pommes de terre. 3-4 Lauch in 1-2 cm lange Streifen schneiden, in Butter leicht anziehen, mit Wasser ablöschen, 300 Gr. Kartoffelwürfel beifügen, salzen und kochen. Die Kartoffeln zu Purée stossen und wieder in die Suppe geben. Auf Brotcroûtons anrichten. Kurz vor dem Servieren noch 50 Gr. Butter beigeben.

101. — Hausfrauensuppe — Soupe Bonne Femme. Wie No. 100, jedoch in feinerer Ausführung. Den Lauch in feinere Streifen schneiden und in Butter blond anschwitzen. Kartoffeln ebenfalls klein schneiden damit — da diese nicht zu Purée gestossen werden — keine grosse Stücke in die Suppe kommen. Auch die Brotscheiben dünner schneiden.

102. — Bäuerinsuppe — Soupe à la Paysanne. Karotten, Rüben, Lauch, Kohl, Zwiebeln in Julienne schneiden, in Butter dämpfen, mit Wasser ablöschen, in kleine Stücke geschnittene Kartoffeln beifügen, salzen und zirka 3/4 Stunde auf kleinem Feuer kochen. Auf Brotschnitten und einem Stück Butter anrichten. Kerbel darüber streuen.

103. — Gemüsegärtnerin-Suppe — Soupe à la Maraîchère. Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Kohl, Kartoffeln und Rüben, alles in gleicher Quantität, in grosse Würfel schneiden. Mit 2 Liter Wasser auffüllen, Salz, Butter beigeben und langsam kochen. Wenn das Gemüse halb gar ist, eine Hand voll Sauerampfer, Lattich und Spinat, alles klein geschnitten, beifügen. Beim Anrichten 1/2 Liter kochende Milch und einige Löffel Teigwaren dazu geben. Mit Kerbel oder Schnittlauch überstreuen. (Wenn man die Gemüse zuerst in Butter dämpft, schmeckt die Suppe noch besser).

104. — Comtoise-Suppe — Soupe à la Comtoise. Ein Liter Salzwasser auf den Siedepunkt bringen, und 100 Gr. Maismehl unter ständigem Rühren hineinstreuen; 20 Minuten kochen, dann 1/2 Liter gekochter Milch dazugeben. Brotschnitten 5 Minuten ziehen lassen, buttern, würzen und anrichten.

105. — Brotsuppe — Soupe Panade. Krusten von altem Brot (ca. 250 Gr. auf 1 Liter Wasser) in die Kasserolle geben, Salz, Pfeffer und ganz langsam kochen, damit das Brot fast das ganze Wasser aufnehmen kann. Dann das Brot mit dem Schwingbesen zu Purée stossen. Nebenher mit 2 ganzen Eiern und 1/4 Liter Milch eine Bindung bereiten, diese in die Suppe geben, gut verrühren, nochmals auf den Siedepunkt bringen und sofort vom Feuer wegnehmen. Buttern und abschmecken. Wenn nötig, mit Milch verdünnen.

106. — Pächterinsuppe — Soupe Fermière. Aus grünem Kohl kleine Würfel schneiden, diese mit Speckwürfeln dämpfen, mit Wasser ablöschen, in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln beifügen, würzen und 1 Stunde kochen lassen. Dann noch einige separat gekochte Bohnen in die Suppe geben. Auf Schwarzbrotschnittchen anrichten

107. — Kohlsuppe — Soupe aux choux. 1 Kg. Schweinefleisch (Schulter) aus dem Salz gut waschen und mit 250 Gr. (ev. etwas mehr) Speck wie beim Suppentopf kochen, auf den Siedepunkt bringen, abschäumen und mit Gemüse garnieren (No. 1), 3/4 Stunde kochen; dann einen gut gereinigten, gevierteilten und von den starken Rippen befreiten Kohl beifügen. Eine halbe Stunde später 5-6 grosse Kartoffeln sowie eine rohe Wurst — mit oder ohne Knoblauch — beigeben. Weitere 25-30 Minuten kochen lassen und als Suppe einen Teil der Brühe mit etwas Gemüse und einer gestossenen Kartoffel servieren. Das Fleisch mit dem Gemüse garniert, bildet eine vorzügliche Hauptplatte für den Familientisch.

108. — Vogesensuppe — La potée vosgienne. Wie No. 107, wird jedoch im Westen Frankreichs und in den Vogesen mit Schinken und Wurst bereitet. Schinken länger kochen.

109. — Savoyardensuppe — Soupe savoyarde. 200 Gr. fetten Speck (womöglich nicht gesalzen) hacken und in einem Tongeschirr leicht schmoren lassen, $^1/_2$ Sellerieknolle, 2 Lauch, 2 weisse Rüben, 2 Zwiebeln, alles fein geschnitten, beifügen und ebenfalls langsam dämpfen. Mit Wasser ablöschen, würzen, die Gemüse gar kochen; nach einer Viertelstunde 3 zerkleinerte Kartoffeln beigeben. Wenn gar gekocht, mit Butter und eventuell auch Rahm oder Milch binden. Brotschnitten mit Reibkäse bestreuen und die Suppe darüber giessen.

110. — Knoblauchsuppe — Soupe Provençale (à l'ail). 10-12 Knoblauchzehen mit dem Messer etwas zerdrücken und diese in 6 Esslöffeln Olivenoel ganz leicht anziehen, mit 1 $^1/_2$ Liter Wasser ablöschen, würzen, eine Prise Rotpulver dazugeben. Kochzeit : 15-20 Minuten. Brotschnitten in Oel tauchen und mit Reibkäse bestreuen, die Brühe darüber giessen.

111. — Knoblauchsuppe " Bonne Femme " — Soupe à l'ail " Bonne Femme ". Zwei Lauche in Oel blond anschwitzen, 3 Knoblauchzehen, 250 Gr. geschälte und gehackte Tomaten, etwas Safranpulver sowie zwei in Scheiben geschnittene Kartoffeln beifügen. Mit Wasser ablöschen, würzen und eine halbe Stunde auf grossem Feuer kochen. Garnitur : im Backofen geröstete Brotscheiben, die in Oel getaucht wurden.

112. — Thourins-Suppe — Potage Thourins (région bordelaise). 2-3 grosse Zwiebeln in sehr feine Schnitten schneiden und diese in 2-3 Esslöffeln Schweinefett blond anschwitzen. Mit 1 $^1/_2$ Liter kaltem Wasser auffüllen, würzen und 10 Minuten kochen. Nebenher 3 Eigelb mit etwas Kraftbrühe verrühren und die Suppe damit binden, ohne sie nochmals sieden zu lassen. Dünne Brotschnitten dazu servieren. — Nach Escoffier ist dies bloss eine Zwiebelsuppe, die nur mit Milch gekocht und mit Eigelb (2-3 pro Liter), frischem Rahm und etwas zerlassener Butter gebunden wird. Kleine Brotschnitten im Ofen geröstet und mit Reibkäse bestreut dazu geben. Mit oder ohne Zwiebeln servieren.

Die fremdländischen Suppen

ENGLISCHE SUPPEN :

113. — Oxtail-Suppe (Ochsenschwanzsuppe) — Potage Oxtail (queue de bœuf). 1 Kg. Ochsenschwanz in Stücke von 5 cm. zerschneiden, 3 Minuten blanchieren und abkühlen. Die Stücke mit einigen Zwiebeln-und Karottenscheiben in Ochsenfett anrösten, mit 2 Esslöffeln Mehl bestreuen und goldbraun werden lassen; dann mit 3 Lit. Kraftbrühe oder Wasser ablöschen, würzen und 4 Stunden kochen, passieren. In 2 Dezilt. heissen Madeira eine gute Prise Majoran, Rosmarin, Salbei und Basilic ziehen lassen. Diese Flüssigkeit durchs Sieb in die Suppe geben. Als Garnitur : Ochsenschwanzfleisch in grosse Würfel geschnitten sowie in Salzwasser gekochte Karotten-und Rübenkugeln. Diese Suppe muss sehr pikant sein.

114. — Chicken-Broth — Potage au poulet. Ein Suppenhuhn blanchieren und wie Suppentopf (No. 1) bereiten, jedoch mit nicht zu viel Wasser, Suppentopfgemüse worunter besonders Sellerie, da bei den Engländern sehr beliebt. Auf den Siedepunkt bringen, abschäumen, lamgsam kochen lassen, und zwar $^3/_4$ Stunde für ein Poulet und 2-3 Stunden für ein altes Suppenhuhn. Etwa 20 Minuten vor dem Garwerden 125 Gr. Reis beifügen und fertig kochen. Das Poulet in Stücke schneiden, die Gemüse entfernen und die Kraftbrühe auf die Fleischstücke und das Reis giessen.

115. — Giblet Soup — Potage aux abatis. Kopf, Kamm, Hals und Leber des Geflügels nehmen und zerschneiden, in Butter anrösten, mit einem Löffel Mehl bestreuen und braun werden lassen. Mit Kraftbrühe oder je zur Hälfte mit Kraftbrühe und Wasser ablöschen, einige Gemüse, Sellerie und Petersilie beigeben und 1 Stunde kochen lassen. Von diesem Bouillon $^1/_2$ Liter entnehmen und 4-5 Löffel Reis 20 Minuten lang darin kochen. Die Fleischteile zurechtschneiden, die Sellerie in Würfel schneiden und zu dem Fleisch und Reis geben; die Kraftbrühe darüber giessen, mit ganz wenig gemahlenem Pfeffer sowie einigen Tropfen Worcestersauce würzen.

116. — Mutton-Broth — Potage au mouton. 500 Gr. Schaffleisch (Schulter, Hals oder Karree) in kleine Würfel schneiden, blanchieren, abkühlen; dann mit 2 Liter Wasser kochen, würzen, 100 Gr. abgekochter Perlgerste beigeben, das Ganze 2 schwache Stunden kochen lassen. Zwei Karotten, 2 mittelgrosse weisse Rüben, 2 Weiss von Lauch, 1 Zwiebel und 1 grosse Sellerie in ganz kleine Würfel schneiden. Diese Gemüse in Butter dämpfen, dann der Suppe beigeben und gar kochen. Grobgeschnittene Petersilie überstreuen und mit nur ganz wenig Fleisch servieren. Das Fleisch findet eine andere Verwendung, z.B. als Hackfleisch, oder Moussaka.

117. — Schottische Suppe — Potage Ecossais. Wie No. 116, jedoch mit weniger Gerste. Mit 60 Gr. Gerstenmehl in kaltem Bouillon aufgelöst, binden. Diese Suppe sieht wie eine Crèmesuppe aus.

118. — Turtle-Soup (Schildkrötensuppe) — Potage à la Tortue. Diese Suppe wird in der Regel nicht in der Küche zubereitet, sondern man bezieht sie in den einschlägigen Geschäften als Konserve. (Man muss nicht ausser Acht lassen, dass die kleinsten Meerschildkröten schon 50 bis 80 Kg. wiegen). Mit 1 $^1/_2$ Lt. sehr guter Kraftbrühe (Consommé) eine Büchse konservierter Turtle vermengen, aromatische Kräuter in Madeira ziehen lassen (siehe No. 113) und die Flüssigkeit der Suppe beigeben. Einige Teelöffel Arrow-root in kaltem Bouillon auflösen und die Suppe damit binden. Mit Schildkrötenfleisch in Würfeln garnieren (wenn nicht schon in der Konserve enthalten). Eventuell auch Fleischklösschen dazu.

118 a. — Mock Turtle Soup (Falsche Schildkrötensuppe) — Potage Fausse Tortue. Eine Imitation der echten Schildkrötensuppe, wird mit Kalbskopf zubereitet. Ebenfalls in Konserven erhältlich.

119. — Beef Tea — Beef Tea. Ist ein konzentrierter Krankenbouillon nach englischer und amerikanischer Art. 400 Gr. roher Rumsteak in kleine Würfel

schneiden, diese Würfel in eine Flasche mit weitem Hals führen, das Weiss von einem Lauch und eine Karotte, alles gewürfelt, 1 Prise Salz und 2 Esslöffel kaltes Wasser dazu geben. Die Flasche alsdann gut verschliessen und in eine Pfanne mit kaltem Wasser legen, so dass sie bis zum Hals bedeckt ist, auf den Siedepunkt bringen und 3 Stunden lang im Wasserbad kochen lassen. Auf diese Weise erhält man eine Tasse extra-starker Kraftbrühe, nachdem man diese durchs feine Sieb passiert hat.

Zu diesem Zweck speziell geeignete Pfannen sind in den Geschäften unter den Namen " Marmite américaine " erhältlich.

Anmerkung : Die Engländer machen von der Suppe nur einen mässigen Gebrauch, dafür ist sie meist mit Fleisch ausgestattet.

RUSSISCHE SUPPEN

120. — Batwinia-Suppe (kalt) — Potage Batwinia (froid). — 100 Gr. Sauerampfer, 100 Gr. Spinat und 100 Gr. Randenblätter sehr fein schneiden, ganz langsam in Butter dämpfen, und zwar gedeckt. Wenn gar gekocht, durchs feine Metallsieb treiben. Je zur Hälfte mit Wasser und Weisswein ablöschen, salzen, 1 Prise Zucker zugeben. Mit einer halben, sehr dünn geschnittenen Gurke garnieren. Gehackter Kerbel, Fenchel und Schlangenkraut überstreuen. Auf Eiswürfelchen anrichten. Sehr kalt servieren.

ITALIENISCHE SUPPEN

121. — Minestrone — Potage Minestrone. 50 Gr. frischen, geriebenen Speck in eine Kasserolle geben, 100 Gr. dünne Schnitten Magerspeck beifügen und das Ganze mit einer mittelgrossen, ebenfalls in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel blond anrösten; 2 Karotten, 2 weisse Rüben, 2 Weiss von Lauch, 2 Kartoffeln, Sellerie sowie etwas Grünkohl, alles geschnitten und in gleichem Masse vertreten, mitdämpfen. Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Decken und langsam schmoren lassen bis die untersten Gemüse leicht gelb werden. Mit 3-4 Lt. Consommé oder gut entfetteter Kraftbrühe ablöschen, 3 geschälte, ausgedrückte und gehackte Tomaten beifügen. Eine schwache $^1/_2$ Stunde kochen lassen, dann mit je einer Handvoll Erbsen und in Würfel geschnittene grüne Bohnen sowie 50 Gr. fein geschnittene Spaghetti (event. Reis oder irgendeine andere Sorte italienischer Teigwaren) die Suppe ergänzen. Weitere 3/4 Stunde kochen lassen und abschmecken. Nochmals 50 Gr. frischen Speck raspeln, ihn mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und etwas gehacktem Kerbel vermengen und diese Masse der Suppe als Garnitur geben. Geriebenen Käse separat dazu servieren.

122. — Neapolitanische Suppe — Potage Napolitain. Eine Zwiebel und eine Karotte, beides fein geschnitten, sowie eine Prise Petersilie, Kerbel und etwas Pfefferkraut in Butter dämpfen; eine Handvoll Mehl überstreuen, leicht anrösten, dann 3 frische, ausgedrückte und geschälte Tomaten (ausreichend für 10 Personen) beifügen. Mit 1 Liter Kraftbrühe ablöschen, würzen und $^3/_4$ Stunde kochen lassen. Die Suppe passieren und die Purée mit Consommé verdünnen; abschmecken, mit pochierten Macaroniwürfeln garnieren. Geriebenen Parmesan aufstellen. Diese Suppe muss crèmeartig sein.

123. — Mille-Fanti — Potage Mille Fanti. Vergl. mit Xaver-Suppe (No. 25). 2-3 Eier mit einer Handvoll pulverisiertem, durchs Sieb getriebenem altem Weissbrot vermengen, 3 Esslöffel geriebenen Parmesan und das nötige Gewürz zugeben. Dann die Masse nach und nach unter ständigem Rühren in 1 $^1/_2$ Lt. kochender, klarer Kraftbrühe geben. 5 Minuten lang kochen. Mit dem Schwingbesen die Klumpen auflösen und anrichten.

124. — Pistou Suppe — Soupe au Pistou. 250 Gr. grüne Bohnen, 250 Gr. Kartoffeln, beides fein geschnitten, und 250 Gr. geschälte, ausgedrückte und gehackte Tomaten im Wasser kochen, würzen. Wenn die Gemüse fast gar sind, 125 Gr. Fadennudeln auf 1 Lt. Suppe beifügen und ganz leicht fertig kochen. Nebenher eine sog. Aillade bereiten. Es ist dies eine Masse im Genre Aioli : eine grosse Knoblauchzehe mit aromatischen Kräutern zerdrücken (Salbei, Thymian und Basilic); dieser Mischung nach und nach 2 Esslöffel Tomatenpurée beifügen und die Masse mit 3 Esslöffeln Olivenoel aufschlagen, dann die gar gekochte Suppe auf diese Mischung giessen. Mit geriebenem Parmesan oder Greyerzer überstreuen.

DEUTSCHE SUPPEN

125. — Bier-Suppe — Soupe à la bière. 1 Liter Bier mit 25 Gr. Zucker, einer Prise Zimt, etwas Ingwer und Zitrone aufs Feuer stellen. 5 Minuten kochen; dann 1 Ei mit 50 Gr. Mehl, $^1/_4$ Liter Milch, 1 kleines Stück Butter und 1 Löffel Rhum gut verrühren. Diese Mischung unter ständigem Rühren in die Pfanne geben, 10 Minuten kochen und 1 Glas heisser Milch beifügen.

126. — Bier-Suppe nach Hamburger Art — Soupe à la bière à la Hambourgeoise. Eine schale Kichererbsen 24 Stunden im Wasser anlegen und sie alsdann kochen. In einer andern Pfanne 1 Liter helles Bier, $^1/_2$ Liter gekochter Milch, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Sultaninen, Salz und Zimt vermengen. Die Suppe auf den Siedepunkt bringen und mit einem Esslöffel Mehl in etwas kalter Milch aufgelöst, binden. Zehn Minuten kochen und die Suppe auf die abgekochten Erbsen giessen.

127. — Leberknödelsuppe — Soupe au foie de veau. 150 Gr. Kalbsleber in kleine Würfel schneiden, in Butter sautieren, würzen, in dem Stein zermalmen und durchs Sieb passieren; dieser Purée 1 Löffel Butter, 2 Löffel gehackte Zwiebel und etwas Petersilie, in Butter gedämpft, 2 Löffel geriebenes altes Weissbrot, 1 Ei, Salz und Pfeffer beifügen, die Masse gut verrühren und Knödel daraus formen. Diese dann $^1/_4$ St. in einer Kraftbrühe pochieren, der sie als Garnitur dienen.

DIE SAUCEN

Vorbemerkung :

Die Rolle einer Sauce in der Kochkunst ist nicht nur vom geschmacklichen, sondern ebensosehr vom hygienischen Standpunkt aus massgebend. Dass eine schlecht zubereitete, ungenügend gekochte Sauce dem Magen, den Därmen und überhaupt dem ganzen Organismus in einem aussergewöhnlichen Masse schaden kann, ist ein offenes Geheimnis; sie wirkt geradezu wie Gift auf den Verdauungsapparat und aus diesem Grunde ist sie der Sündenbock der Medizin, sodass bei dem geringsten Regime der Genuss der Sauce verboten wird. Wer sich aber an die Vorschriften dieses Kochbuches streng zu halten vermag, kann dem Arzt ein Schnippchen schlagen.

Es gibt drei Sorten von Saucen :

1. Die braunen Saucen
2. Die weissen Saucen (kalt und warm)
3. Die Saucen im Genre Mayonnaise.

Die zwei ersten werden mit den Fonds (Grundbrühen) oder den Jus, mit Fleisch-oder Fischbrühe, Milch, oder in gewissen Fällen Wasser zubereitet; andere, wie z.B. die Sauce Hollandaise, verlangen nur Eier und Butter.

Braune Saucen

Die Kraft-Sauce (La Demi-Glace) ist die Grundlage aller dunkeln Saucen. Ihr ist alle Achtsamkeit zu schenken. Sie vertritt hier die Stelle der scheusslichen Sauce Espagnole, von der wir lieber gar nicht reden wollen. In einem guten Hause soll die Demi-Glace immer in genügendem Vorrat vorhanden sein, da sie sehr lang kochen muss und für den täglichen Gebrauch von grösster Wichtigkeit ist. Diese Sauce lässt sich sehr gut aufbewahren.

Zuerst einen Fond bereiten, den braunen Jus.

128. — Brauner Jus — Le jus brun. 1 Kg. Rind-und Kalbsknochen (gallerthaltig) zerhacken und einige Speckschwarten zerschneiden, die Stücke mit einer Mirepoix aus Zwiebeln und Karotten in die Pfanne geben und im Backofen anziehen, dann mit 2-3 Lt. Wasser ablöschen. Langsam kochen während mindestens 4 Stunden mit einem Kräuterbündel und ganz wenig Salz und Pfeffer. Entfetten, den Fond passieren und für die Zubereitung der Demi-Glace (No. 130) aufbewahren.

129. — Fleisch-Extrakt — La glace de viande. Wenn der Jus passiert ist (siehe No. 128) die Knochen und alle vorhandenen Fleischabfälle (ausgenommen Schaffleisch) nochmals mit reichlich viel Wasser ablöschen und 2-3 Stunden sehr langsam kochen lassen. Diesen Jus entfetten und passieren, dann in einer

ziemlich grossen Pfanne auf starkem Feuer einkochen, bis nurmehr $^1/_2$ oder $^1/_4$ Liter zurückbleibt; diese Reduktion in eine kleinere Pfanne umgiessen und weiter einkochen lassen, bis die Flüssigkeit in eine schwarze, sirupähnliche Masse umgewandelt ist, die in einer Büchse oder einem Topf aufbewahrt wird. Die Glace de Viande erhält sich sehr lange und ist den auf den Markt gebrachten chemischen Produkten weitaus vorzuziehen.

130. — Die Kraft-Sauce — Sauce Demi-Glace. Sie wird mit dem braunen Fond (Jus brun) bereitet. Mit Fett und Mehl einen Roux machen, der sehr lamgsam kochen und schön braun sein muss. Von Zeit zu Zeit rühren. Dann mit soviel braunem Fond ablöschen, dass sich eine ziemlich klare Sauce ergibt, der man etwas Tomatenpurée beifügt. Die Sauce auf den Siedepunkt bringen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen, die Kasserolle neben das Feuer stellen und 2 gute Stunden sehr langsam kochen lassen; von Zeit zu Zeit abschäumen, aber nicht rühren. Dann passieren und in einen geeigneten Topf giessen. Diese Sauce kann mehrere Tage aufbewahrt werden.

Anmerkung: Für die Zubereitung dieser Sauce Demi-Glace darf keine Butter verwendet werden, da sie leicht anbrennt und die Sauce bitter macht.

131. — Madeira-Sauce — Sauce Madère. In eine kleine Kasserolle $^1/_2$ Deziliter guten Madeira geben, ein nussgrosses Stück Fleisch-Extrakt beifügen und auf die Hälfte einkochen; auf diese Reduktion 3 Deziliter guter Kraftsauce giessen, einige Minuten sieden lassen, abschmecken, vom Feuer wegnehmen, buttern und anrichten.

Anmerkung: Es ist notwendig, den Madeira und überhaupt jeden für die Saucen werwendeten Wein einkochen zu lassen, damit er der Sauce nicht den Geschmack von Glühwein beibringt.

132. — Trüffel-Sauce — Sauce Périgueux. Madeirasauce wie No. 131, mit Zugabe von gehackten oder in Streifen geschnittenen Trüffeln. Etwas Kochfond von den Trüffeln beigeben. Vom Feuer wegnehmen und kurz vor dem Anrichten buttern. Mit Eiern, Geflügel, Gänseleber, Schinken, etc. servieren.

133. — Jäger-Sauce — Sauce Chasseur. 100 Gr. rohe, in dünne Streifen geschnittene Champignons in Oel sautieren. Wenn angeröstet, 2 gehackte Schalotten beifügen; eine weitere Minute schmoren lassen, dann mit 1 Deziliter Weisswein ablöschen, auf die Hälfte einkochen, 2 Dezilt. Demi-Glace und 1 Löffel Tomatenpurée zugeben; einige Minuten schmoren lassen, vom Feuer wegnehmen, gehackte Petersilie und Estragon beifügen. Mit Poulet-Chasseur oder sautiertem Schlachtfleisch servieren.

134. — Bordeleser-Sauce oder Marksauce — Sauce Bordelaise ou à la moelle. Ein Kaffeelöffel gehackte Schalotten 1 Minute in Butter anziehen, mit 1 Dezilt. Rotwein ablöschen, 6 zerdrückte Pfefferkörner und etwas Thymian beifügen, auf $^1/_4$ einkochen (oder eher noch etwas mehr, jedenfalls mehr als beim Weisswein); $^1/_4$ Stunde schmoren lassen, entfetten, durchs Spitzsieb passieren; 50 Gr. in kleine Würfel geschnittenes Rindermark beifügen, dann auf die Seite des Feuers stellen und dort noch 10 Minuten stehen, jedoch nicht kochen

lassen; das Mark, das hier die Butter ersetzt, mit dem Löffel gut verrühren. Mit Lendenschnitten oder Entrecôtes grillés (Zwischenrippe) servieren. Schöne Markschnitte in heissem (nicht kochendem) Salzwasser pochieren und die Fleischstücke damit garnieren.

135. — Lyoner-Sauce — Sauce Lyonnaise. 50 Gr. fein gehackte Zwiebeln in Butter leicht anziehen, mit 1 Dezilt. feinem Weisswein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren und 2 Deziliter Demi-Glace beifügen. Etwa 10 Minuten schmoren lassen. Mit Fleisch, Gemüse, besonders aber mit Artischocken servieren. Nach Belieben die Sauce passieren und mit Zwiebeln garnieren.

136. — Pikante Sauce — Sauce piquante. 1 Löffel gehackte Schalotten in Butter anziehen, mit 1 Dezilt. Essig ablöschen und auf $^3/_4$ reduzieren. Dieser Reduktion 2 Dezilt. Demi-Glace beifügen und $^1/_4$ Stunde schmoren lassen. Kurz vor dem Anrichten einige in dünne Streifen geschnittene Cornichons und etwas gehackte Petersilie beigeben. Nicht mehr aufkochen. Mit Fleischresten oder Schweinsbraten servieren.

137. — Reform-Sauce — Sauce Réforme. Wie No. 136, nur etwas dicker gehalten und mit einem Salpicon aus Cornichons, hartem Eiweiss, Champignons, Trüffeln, Pöckelzunge, alles in Julienne geschnitten, garnieren. Zu Schafskoteletten oder Schweinefleisch servieren.

138. — Robert-Sauce — Sauce Robert. 50 Gr. gehackte Zwiebeln in Butter blond anziehen, mit 1 Dezilt. Weisswein und einigen Tropfen Essig ablöschen, stark reduzieren, dann 2 Dezlt. Demi-Glace beigeben und 10 Minuten langsam kochen lassen. Kurz vor dem Servieren 1 Kaffeelöffel Senf sowie 1 Esslöffel dünn geschnittene Cornichons beifügen. Abschmecken. Mit Schweinskoteletten vom Grill oder gebratenem Schweinskarree servieren.

139. — Italienische Sauce — Sauce Italienne. 60 Gr. rohe, ziemlich fein geschnittene Champignons in Oel anziehen, 50 Gr. in kleine Würfel geschnittenen Magerschinken sowie eine gehackte Schalotte beifügen; weitere 2 Minuten anschwitzen und mit 1 Dezilt. Weisswein ablöschen; auf die Hälfte reduzieren. Zwei Dezilt. Demi-Glace, 1 Esslöffel Tomatenpurée, etwas gehackte Petersilie beifügen, würzen und 5-6 Minuten schmoren lassen. Mit Kalbsleber, Kalbsschnitzeln, Lammkoteletten, Artischocken, etc. servieren. Zu Fisch eignet sich diese Sauce auch, jedoch dann ohne Schinken.

140. — Römische Sauce — Sauce Romaine. Zwei Esslöffel Zucker ohne Wasser in eine Kasserolle geben und zu hellem Caramel kochen, 1 Dezilt. Essig beifügen und fast zur Gänze reduzieren lassen. Dann 3 Dezlt. klare Demi-Glace beimischen, $^1/_4$ Stunde leicht kochen. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren 50 Gr. in heissem Wasser gewaschene Sultaninen und 50 Gr. geröstete Pignolis (letztere eventuell durch dünn geschnittene, geröstete Mandeln ersetzen), beifügen. Mit Wild, braisierten Ochsen-oder Kalbszungen oder auch zu marinierten Fleischstücken servieren.

141. — Valencienne-Sauce — Sauce Valencienne. Eine gehackte Schalotte und etwas Petersilie in 1 Dezilt. Weisswein geben und auf die Hälfte einkochen;

$^1/_4$ Liter sehr dicke Demi-Glace beifügen, 10 Minuten schmoren lassen, und durchs Spitzsieb passieren. Dann 50 Gr. Pöckelzunge, 50 Gr. Magerschinken, 50 Gr. Champignons sowie 1 Trüffel, alles in dünne Streifen geschnitten, zugeben. Nur zweimal aufwallen lassen. Mit Geflügel nach Valencianer-Art, Enten, Poulets oder Tauben servieren.

142. — **Burgundersauce — Sauce Matelote ou Bourguignonne.** $^1/_2$ Liter guten Rotwein, in welchem man einen Aal oder irgendeinen andern zerschnittenen Fisch pochiert hat, auf die Hälfte reduzieren. Mit Schalotten, Zwiebeln, Kräuterbündel, Salz, Pfefferkörnern und Champignonshäuten würzen. Die Reduktion mit einem eiergrossen, in Mehl gedrehten Stück Butter binden. Zweimal aufwallen, passieren und ziemlich stark buttern. Mit etwas Caramel die Farbe verbessern. Wenn die Sauce zu Eiergerichten serviert wird, kommen die Zwiebeln und Champignons in Wegfall.

143. — **Teufelsauce — Sauce Diable.** 1 Esslöffel gehackte Schalotten in Butter blondieren, mit 2 Likörgläsern Kognak ablöschen, langsam auf die Hälfte reduzieren und eine dicke Demi-Glace sowie etwas Tomatenpurée beifügen. Einige Minuten schmoren lassen, gehackten Kerbel zugeben, mit Cayenne, englischem Senf und Worcestershiresauce abschmecken. Zu Poulets vom Grill besonders geeignet.

144. — **Schildkrötensauce — Sauce Tortue.** Ein Dezilt. Madeira auf den Siedepunkt bringen und eine Fingerspitze " Herbes à tortue " beigeben. (Majoran, Salbei, Rosmarin und Basilic), decken, auf die Seite des Feuers stellen und $^1/_4$ Stunde ziehen lassen, also nicht kochen. Dann die Flüssigkeit in 2 Dezilt. Demi-Glace, der man eine ziemlich starke Dosis Tomatenpurée beigefügt hat, passieren, mit Cayenne würzen. Als Garnitur zu Kalbskopf en Tortue servieren.

145. — **Rouen-Sauce — Sauce Rouennaise.** Zwei fein gehackte Schalotten in etwas Butter anziehen, mit einem kleinen Glas (Malagaglas) Rotwein ablöschen und fast zur Gänze reduzieren lassen. Diese Reduktion mit 2 Dezilt. Demi-Glace ablöschen und etwas gehackte Petersilie beifügen. Einige Minuten schmoren lassen. Kurz vor dem Anrichten 2-3 rohe, durchs Sieb gestossene Entenlebern der Sauce beigeben. Abschmecken und nicht mehr kochen lassen. Wird in der Regel mit Canard Rouennais (Roueneser Ente), jedoch auch mit kleinen Entrées, wie Kalbsfüssen oder farciertem Schweinefleisch serviert.

146. — **Godard-Sauce — Sauce Godard.** Eine Mirepoix aus : je 50 Gr. Karrotten und Zwiebeln, $^1/_2$ Lorbeerblatt, etwas Thymian, 60 Gr. Schinken und ganz wenig Nelkenpulver in 75 Gr. Butter anziehen. Mit 2 Dezilt. trockenem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann 1 Dezilt. Demi-Glace und 1 Dezilt. Champignon-Essenz beifügen. Wenn die Sauce genügend dick, bezw. sirupänlich ist, abschmecken und passieren. Zu Volaille en Boucherie servieren.

147. — **Genueser-Sauce — Sauce Gênoise.** Eine Mirepoix aus Zwiebeln, Karotten, Schalotten, Thymian, Petersilie und Lorbeerblatt in Butter anrösten, einen grob gehackten Salmkopf ein Paar Minuten mitanziehen. Mit $^1/_4$ Liter feinstem

Rotwein ablöschen und auf $^3/_4$ reduzieren. Dann 2 Dezilt. Demi-Glace beifügen und 25 Minuten kochen lassen. Die Sauce durchs Spitzsieb passieren und einige Tropfen Sardellenessenz zugeben. Mit Salm oder Lachsforelle servieren.

148. — Feine Kräuter-Sauce — Sauce Fines Herbes. Eine gute Prise Kerbel, Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Schalotten 10 Minuten lang in einem Glass kochendem Weisswein ziehen lassen, durchs Spitzsieb passieren und 2 Dezilt. Demi-Glace beifügen. Schmoren lassen und etwas fein gehackte Kräuter zugeben. Einige Tropfen Zitronensaft, vom Feuer wegnehmen und buttern. Wird mit Fleischresten serviert oder auch an Stelle der Sauce Piquante für Leute, die den Essig nicht vertragen. Wenn nur Estragon verwendet wird, dient diese Sauce als Garnitur zu Eiergerichten oder pochiertem Geflügel.

149. — Piccadilly-Sauce — Sauce Piccadilly. Zwei Esslöffel gehackte Schalotten in Butter anziehen und mit $^1/_2$ Dezilt. Essig ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren $^1/_4$ Liter Demi-Glace beifügen. Nochmals bis zur gewünschten Dicke einkochen, vom Feuer wegnehmen, mit 50 Gr. Sardellenbutter binden, die man mit einem Kaffeelöffel englischen Senf vermengt hat.

150. — Tomatensauce — Sauce tomate. (1re méthode). Eine grosse Zwiebel, eine fein geschnittene Karotte, etwas Petersilie, Thymian, Lorbeer und einige Schinken-oder Speckwürfel in Butter anschwitzen. Nach einer Minute 1 Löffel Mehl überstreuen und 1 Kg. frische, zerdrückte, nicht geschälte Tomaten, 3 Stück Zucker, Salz und Pfeffer beifügen. Decken und $^3/_4$ Stunden kochen, womöglich im Backofen und 2-3 Mal anrühren. Durchs feine Sieb passieren. Wenn zu dick, entsprechend dem in Aussicht genommenen Zweck verdünnen. Nur ganz am Schluss buttern.

151. — Tomatensauce — Sauce tomate. (2e méthode). Mit Butter, Zwiebeln und Mehl eine Schwitze bereiten. Tomatenpurée mit etwas Kraftbrühe beifügen, unter ständigem Rühren auf den Siedepunkt bringen, dann noch 15-20 Minuten leicht kochen lassen. Durchs Sieb passieren, abschmecken, buttern und auf die gewünschte Dicke binden.

152. — Pfeffersauce — Sauce Poivrade. Wildabfälle mit einer Mirepoix (No. 256) in Oel anschwitzen, mit einem Madeiraglas voll Essig ablöschen und ganz einkochen lassen. Mit $^1/_4$ Liter Demi-Glace und einem Dezilt. von der Wildmarinade (No. 243) ablöschen, 6 zerdrückte Pfefferkörner zugeben und 1 Stunde langsam kochen. Entfetten, passieren und stark würzen. Einen Kaffeelöffel Johannisberggelée beifügen. Mit etwas Wildfond binden.

153. — Salmi-Sauce — Sauce Salmis. Eine grob geschnittene Zwiebel in Olivenoel blond anrösten, eine gehackte Schalotte, eine kleine zerdrückte Kloblauchzehe, etwas Petersilie, Thymian und Lorbeer beifügen. Die Aromaten nur einige Minuten mitanziehen, mit einem Glas Rotwein und ebensoviel Weisswein ablöschen, auf $^3/_4$ reduzieren und $^1/_4$ Liter Demi-Glace beifügen. Auf die Seite des Feuers stellen und schmoren lassen. Knochengerüste vom Wildbret zermalmen. Dieses Wildbret muss sehr blutig gebraten und warm zerschnitten sein. Die Wildpurée der Sauce beigeben, nur einmal kochen lassen, durchs Spitzsieb treiben. (siehe Rebhühner-Salmi No. 1504).

154. — Wildsauce — Sauce Venaison. Wie No. 152. Neben dem Feuer 1 Dezilt. Rahm und etwas Johannisberggelée zugeben. Wird zu grossem Wildbret (Reh, Wildschwein, etc.) serviert.

155. — Gross-Jägermeistersauce — Sauce Grand-Veneur. Klare Pfeffersauce (No. 152). Kurz vor dem Anrichten einige Löffel Hasenblut beifügen. Warm halten, jedoch nicht kochen lassen. Stark würzen. Mit Hasen-oder Rehrücken servieren.

156. — Rehsauce — Sauce Chevreuil. Wie No. 152. Statt Essig, Rotwein nehmen. Mit Cayenne würzen und leicht zuckern.

157. — Jägerinsauce — Sauce Chasseresse. Eine dicke Pfeffersauce (No. 152), 4 Löffel Schlagsahne beifügen. Mit Trüffeln-und Eiweisstreifen garnieren.

158. — Kräuter-Decksauce — Sauce au gratin à la Duxelles. Eine Kräuter-Sauce (No. 148) bereiten, 4 Löffel Duxelles von Champignons (No. 259) und 2 Löffel Tomatenpurée beifügen. 5 Minuten schmoren lassen. In Weisswein gekochte Fische oder Fleischgerichte mit dieser Sauce überziehen, Weissbrotbrösel darüber streuen und gratinieren lassen. Diese Sauce dient nur zum Nappieren von Gratingerichten; sie wird in keinem Falle separat aufgestellt.

159. — Husarensauce — Sauce à la Hussarde. Einer italienischen Sauce (No. 139) 1 Löffel geriebenen Merrettich und eine starke Prise Paprika beimischen. Eignet sich ganz besonders für die heissen Tage, da sehr appetitanregend.

160. — Portugal-Sauce — Sauce Portugal. Eine fein gehackte Zwiebel in Oel anschwitzen, eine kleine zerdrückte Knoblauchzehe sowie 500 Gr. frische, geschälte, ausgedrückte und gehackte Tomaten beigeben. Decken und 25 Minuten langsam kochen lassen. Mit einem halben Glas gutem Weisswein ablöschen auf die Hälfte reduzieren und mit einer klaren Tomatensauce (No. 150 und 151) bis zur gewünschten Dicke verdünnen.

Die weissen Saucen

Während die braunen Saucen in der Hauptsache auf der Demi-Glace basieren, werden in den meisten Fällen die weissen Saucen mit dem Kochfond der Gerichte erzielt, denen sie als Garnitur dienen.

Es gibt zwei Grundsaucen mit ihren verschiedenen, nachfolgend beschriebenen Ableitungen, und zwar :

1. Sauce Veloutée (weisse Grundsauce)
2. Die Sauce Béchamel.

161. — Weisse Kalbsbrühe — Fond blanc ou bouillon blanc. 2 Kg. Kalbshaxen, oder je zur Hälfte Kalbshaxen und Abatis (Leber, Kopf, Hals und Kamm) vom Geflügel, zerhauen und zerschneiden, mit kaltem Wasser decken und wie den Suppentopf (No. 1) kochen. Abschäumen und wie üblich mit Gemüsen garnieren. Vier Stunden langsam kochen lassen, entfetten und durchs Tuch passieren.

162. — Weisse Grundsauce — Sauce Veloutée. 60 Gr. Mehl in 75 Gr. Butter blond anziehen, mit 1 1/2 Liter Fond blanc (No. 161) ablöschen; auf den Siedepunkt bringen unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen und eine weitere Stunde langsam kochen lassen, ohne zu rühren. Diese Sauce muss ziemlich gebunden und etwas dicker als die Demi-Glace sein. Wenn sie gar gekocht ist, entfetten, durchs Spitzsieb passieren und erkalten lassen; von Zeit zu Zeit mit dem Spatel umrühren, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bildet.

Diese Sauce dient nur als Grundlage für verschiedene Saucen; sie wird nur kurz vor dem Gebrauch gebunden und kann auch von der übrigen Kraftbrühe vom Suppentopf gemacht werden.

163. — Fischbrühe — Fumet de poisson. Siehe Rezept No. 91.

164. — Béchamel-Sauce — Sauce Béchamel. Mit 50 Gr. Butter und 50 Gr. Mehl einen Roux bereiten, das Mehl nur blond anrösten und mit 1 Liter Milch ablöschen. Auf den Siedepunkt bringen unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen, Salz und Pfefferkörner zugeben. Eine halbe Stunde auf ganz kleinem Feuer kochen und passieren. Je nach Verwendung Käse beifügen. Diese Sauce findet eine vielseitige Verwendung.

165. — Mornay-Sauce — Sauce Mornay. Wie No. 164. Geriebenen Parmesan oder Gruyère zugeben (40-50 Gr. auf 1 Liter Sauce). Kurz vor dem Anrichten mit 1 Eigelb und 2 Löffeln Rahm binden.

Anmerkung: Wenn man Käse zu einer Sauce gibt, ist ein heftiges Umrühren oder Schlagen zu vermeiden. Nur ganz vorsichtig mit dem Löffel mischen und nicht mehr aufkochen lassen.

166. — Crème-Sauce — Sauce Crème. Eine Béchamel (No. 164) mit Rahm verfeinern, gut würzen und passieren. An Stelle der Butter, ausserhalb des Feuers dicken Rahm zugeben. Wird mit verlorenen Eiern (Œufs pochés) oder mit gekochten Fischen oder Gemüsen serviert.

167. — Aurora-Sauce — Sauce Aurore. Einer Béchamel (No. 164) Tomatensauce zugeben. Mit Butter binden. Dient zu Eiergerichten, Fischen und Geflügel. Ziemlich stark würzen.

168. — Krabbensauce — Sauce Crevette ou Joinville. Wie No. 164, sehr wenig gesalzen, eine Handvoll abgeschälte Krabbenschwänze mit einem Stück Butter zermalmen und der Sauce beigeben, 1-2 Mal aufkochen lassen, durch ein Mousselinetuch treiben; mit Cayenne würzen und, wenn nötig, ganz wenig Carmin zugeben. Die Sauce muss hellrosa, nicht etwa rot sein.

169. — Nantua-Sauce — Sauce Nantua. Gleiche Zubereitung wie No. 168; statt Krabbenschwänze jedoch Krebsabfälle nehmen. Diese Sauce braucht man nicht zu passieren. Als Garnitur Krebsschwänzefleisch.

170. — Kardinal-Sauce — Sauce Cardinal. Wie No. 169, aber die Krebse durch Hummerabfälle (Carapace) ersetzen. Die Sauce soll noch etwas röter sein als die Nantua-Sauce.

171. — Reiche Sauce — Sauce riche. No. 170 mit Zugabe von Hummelfleisch und Trüffeln in gleichmässige Würfel geschnitten.

Alle diese Saucen dienen zu Eiergerichten, gelegentlich aber auch zu Fleischspeisen.

172. — Soubise-Sauce — Sauce Soubise. Zirka 200 Gr. fein geschnittene Zwiebeln in Salzwasser weich kochen, abtropfen und rasch in Butter verdämpfen; 1/2 Liter dicke Béchamel (No. 164) beifügen, würzen, einige Minuten schmoren lassen und durchs feine Sieb passieren. Neuerdings aufwärmen, mit Butter oder womöglich Rahm binden. Mit braisiertem Hammelfleisch, verlorenen Eiern, Kalbsmilcher sowie gewissen Fleischsorten servieren.

173. — Elfenbeinsauce — Sauce Ivoire. Eine gut gebundene Béchamel auf starkem Feuer reduzieren und noch Geflügelkraftbrühe zugeben, bis die Sauce die Holzkelle gut überzieht (auf 1/2 Liter Béchamel 3/4 Liter entfettete Geflügelkraftbrühe).

174. — Mousseline-Sauce — Sauce Mousseline ou Chantilly. Ist eine hochfeine Sauce. In eine kleine Pfanne 3 Eigelb, eine Prise Salz, eine Prise Pfefferpulver, ein kleines Stück Butter und 1/2 Löffel Zitronensaft geben. Die Pfanne in kaltes Wasserbad auf kleines Feuer stellen und mit dem Schwingbesen die Sauce zu einer dicken Crème aufschlagen. (Das Wasser vom Wasserbad darf nie zu heiss werden). Die Pfanne aus dem Wasserbad nehmen und die Sauce mit 150 Gr. in kleine Stücke geschnittene Butter nach und nach montieren, aber die Sauce stets warm erhalten. Kurz vor dem Servieren 3 Esslöffel Schlagsahne beifügen. Zu Fisch, Gemüse, Eiergerichten, etc. verwenden. Diese Sauce wird nie sehr heiss serviert.

175. — Holländische Sauce — Sauce Hollandaise. In einer kleinen Pfanne 1 Likörglas voll Essig mit einer Prise Pfefferpulver einkochen. Wenn der Essig fast ganz reduziert ist, die Kasserolle vom Feuer wegnehmen, erkalten lassen und 3 Eigelb, ein kleines Stück Butter und eine Prise Salz beifügen. Wie Mousseline-Sauce (No. 174) beendigen, jedoch ohne Schlagsahne. Gleiche Verwendungsmöglichkeiten wie No. 174.

176. — Bearner-Sauce — Sauce Béarnaise. In einer kleinen Pfanne 1/2 Dezilt. Essig mit einer gehackten Schalotte, ein wenig gehacktem Kerbel und Estragon sowie einigen zerdrückten Pfefferkörnern reduzieren lassen. Wenn der Essig auf 1 Kaffeelöffel eingekocht ist, das Ganze durchs Spitzsieb in eine andere kleine Kasserolle passieren, in der man 3 Eigelb, ein kleines Stück Butter und 1 Prise Salz gerüstet hat. Dann die Sauce ims Wasserbad stellen und wie die Hollandaise (No. 175) beendigen. Als Letztes einen Esslöffel gehackten Kerbel und Estragon hineingeben. Mit Grilladen von Ochsenfleisch, Fisch- oder Eiergerichten sowie weissem Schlachtfleisch servieren.

177. — Choron-Sauce — Sauce Choron ou Palermitaine. Einer Béarnaise (No. 176) 1 grossen Esslöffel sehr dicke Tomatenpurée beifügen. Gleiche Verwendungsmöglichkeiten wie die Béarnaise, schmeckt aber auch ausgezeichnet zu Kalbsleber-Pastetchen, Hammel-Nüsschen, etc.

178. — Fayot-Sauce — Sauce Fayot ou Valois. No. 176 mit Zugabe von Fleischextrakt (Glace de Viande). Zu Eiergerichten, Geflügel, Kalbsmilcher und Fischgerichten.

179. — Masséna-Sauce — Sauce Masséna. No. 176 ohne Estragon, Gehackte Trüffeln beifügen. Zu Grilladen oder Eiergerichten.

180. — Malta-Sauce — Sauce Maltaise. Wie die Hollandaise (No. 175). Den Saft einer Orange sowie die dünn geschnittene, 2 Minuten in Wasser blanchierte und abgetrocknete Schale von 2 Orangen beifügen. Zu Spargeln servieren.

181. — Butter-Sauce nach Hausfrauenart oder Sauce Bâtarde — Sauce blanche de la ménagère oder Sauce bâtarde. In einer Pfanne 30 Gr. Butter zergehen lassen, neben dem Feuer 30 Gr. Mehl beifügen, mit einem guten $^1/_4$ Liter Warmwasser ablöschen, würzen, 2 Eigelb zugeben, auf dem Feuer rasch abrühren und auf den Siedepunkt bringen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und mit Butter binden. Als Letztes den Saft einer Zitrone oder etwas Essig beifügen.

182. — Kapern-Sauce — Sauce aux câpres. Einer Hollandaise (No. 175) oder einer Butter-Sauce (No. 181) einige Löffel Kapern beifügen. Mit gekochten Fischen, oder auch mit Hammelkeule nach englischer Art (ohne Eierbindung) servieren.

183. — Senf-Sauce — Sauce moutarde. Wie No. 181. Als Letztes etwas Senf, oder vorzugsweise Senfpulver mit kaltem Wasser verdünnt, beifügen. Zu grillierten oder in Oel gebackenen Heringen.

184. — Sardellen-Sauce — Sauce anchois. Wie No. 181. 3-4 gestossene und durchs Sieb getriebene Sardellenfilets beifügen. Kann auch durch 1 Kaffelöffel Sardellenessenz ersetzt werden. Zu Fisch oder Eiergerichten.

185. — Bercy-Sauce — Sauce Bercy. 1 Löffel fein gehackte Schalotten in Butter leicht anschwitzen, mit einem grossen Glas voll Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen; dann wieder auf die Hälfte mit Kraftbrühe (eventuell Wasser) auffüllen, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und den Saft einer Zitrone beifügen. Die Sauce mit einem grossen Stück Butter, das man mit einem Esslöffel Mehl vermengt hat, binden, 2-3 Mal aufwallen lassen. Mit dieser Sauce rohe Fische überziehen und im Ofen gratinieren.

186. — Feine weisse Sauce — Sauce Suprême — Wie weisse Grundsauce (No. 162), aber unter ausschliesslicher Verwendung von Geflügelkraftbrühe. Mit 2 Eigelb und 100 Gr. dickem Rahm auf 1 Liter Sauce auf grossem Feuer, wie für Blanquette (Weisses Kalbsragout No. 1063) vorgeschrieben, binden. Abschmecken. Zu Geflügel, hauptsächlich aber zu Reispoulet unentbehrlich.

187. — Weisse Estragon-Sauce — Sauce Estragon à blanc. Einer feinen weissen Sauce (No. 186) eine starke Dosis gehackten Estragon sowie einen mit Kraftbrühe oder Weisswein bereiteten Estragon-Aufguss beifügen. Dsa Gericht mit der Sauce überziehen und mit blanchierten Estragonblättern garnieren.

188. — Villeroi-Sauce — Sauce Villeroi. Eine dicke Suprême (No. 186) mit einer Eigelbbindung stark reduzieren, bis die Sauce dick genug ist, um die bereiteten

Eier, Geflügel, Lammkoteletts, Artischokenböden, Fische, etc. gut zu umhüllen. (Siehe Lammkoteletts).

189. — Derby oder Albufera-Sauce — Sauce Derby ou Albufera. No. 186 mit zerlassenem Fleischextrakt (Glace de viande) gemischt. Zu Geflügel servieren.

190. — Poulette-Sauce — Sauce Poulette. Zur weissen Grundsauce (Velouté, No. 162) etwas Kochwasser von Champignons beifügen, mit Eigelb und Rahm binden, etwas gehackte Petersilie und Zitronensaft zugeben.

Will man die Sauce zu Schafsfüssen servieren, dann wird die Sauce folgendermassen bereitet :

Die Schafsfüsse in eine Sauteuse legen und mit Rahm auffüllen; gekochte Champignons, Salz, Pfeffer beifügen, dann das Ganze schmoren lassen. Vor dem Anrichten die Sauce ausserhalb des Feuers mit 3-4 Eigelb und Rahm binden, die Schafsfüsse damit übergiessen. Gekackte Petersilie sowie den Saft einer Zitrone zugeben.

191. — Weissweinsauce — Sauce au vin blanc. Dient zu Fischgerichten, Seezunge, Weissling, etc.

Den Fisch mit einer in dünne Scheibchen geschnittenen Schalotte in 1-2 Dezilt. Weisswein pochieren. Diesen Fischsud dann fast gänzlich reduzieren lassen und die Reduktion in eine sehr kleine Pfanne giessen und die Sauce im Wasserbad mit 3 Eigelb und einigen Tropfen Zitronensaft binden, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen. Wie die Hollandaise (No. 175) beendigen.

192. — Normannische Sauce — Sauce Normande. Weisse Buttersauce (No. 181) mit Fischfumet (No. 91) vermengen, etwas Austern-und Champignons-Kochfond zugeben. Schmoren lassen, passieren und auf starkem Feuer mit 2 Eigelb und etwas Rahm binden. Buttern. Wird zum Nappieren von Fischgerichten oder zur Garnitur verwendet.

193. — Austern-Sauce — Sauce aux huîtres. Eine Sauce Normande (No. 192), nur mit mehr Austern. 1 $^1/_2$ Dtz. pochierte und parierte Austern als Garnitur zugeben. Mit Fischgerichten servieren.

194. — Feine Kräuter-Sauce — Sauce Fines Herbes. Weissweinsauce (No. 191). Eine gute Prise gehackter Kräuter (Petersilie, Kerbel, etc.) beigeben. Zu Fischgerichten.

195. — Dieppe-Sauce — Sauce Dieppoise. Sauce Normande (No. 192) aus Muscheln-und Fischfond bereitet. Petersilie.

196. — Chivry-Sauce — Sauce Chivry. Eine Sauce Suprême (No. 186) oder eine Hollandaise (No. 175) bereiten, je nach dem sie zu Geflügel-oder Fischgerichten dienen soll. Diverse Kräuter : Estragon, Kerbel, Kresse, Schnittlauch in einem halben Liter bereits auf die Hälfte eingekochten Weisswein ziehen lassen, passieren und die Flüssigkeit der Sauce beifügen. Zum Schluss die Sauce mit einer Purée aus etwas Spinat, Kerbel und Estragon, alles blanchiert und durchs feine Sieb getrieben, garnieren.

197. — Venezianer-Sauce — Sauce Vénitienne. Einer Buttersauce (Bâtarde, No. 181) etwas reduzierten Fischsud (Weissweinfond) zugeben. Nebenher

$^1/_2$ Likörglas voll Essig und zweimal soviel Weisswein mit 2 gehackten Echalotten, Estragon und Kerbel einkochen. Diese Reduktion passieren und der Sauce beifügen. Wie die Sauce Chivry (No. 196) beendigen. Zu verschiedenen Fischgerichten.

198. — Ungarische Sauce — Sauce Hongroise. Eine gehackte Zwiebel in Butter blond anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren; dann 2 Dezilt. Sauce Veloutée (No. 162) beimischen und eine starke Prise Paprika zugeben. 10 Minuten kochen lassen, passieren und buttern. Wird zu Eiergerichten, Geflügel, Weissfleisch und Fischgerichten serviert.

199. — Schottische Sauce — Sauce Ecossaise. Eine Velouté (No. 162) oder eine Béchamel (No. 164) bereiten. Eine Brunoise aus in Würfel geschnittenen und in Butter verdämpften Gemüsen : Karotten, Sellerie, Zwiebeln, grünen Bohnen beimischen. Mit einigen Trüffelwürfeln garnieren.

200. — Diplomaten-Sauce — Sauce Diplomate. Sauce Normande (No. 192) mit 2 Löffeln Hummerbutter (siehe Buttermischungen No. 237), Trüffeln und und Hummerfleisch in Würfel geschnitten, garnieren.

201. — Curry-Sauce — Sauce au Curry ou à l'Indienne. Wird in der Regel gleichzeitig mit dem Gericht (Fleisch oder Fisch) zubereitet, dem sie als Garnitur dient. Nur bei Krabben, Langoustinen, etc. wird sie separat zubereitet. (vergl. Poulet à la Créole No. 1307). Eine grosse gehackte Zwiebel in Butter blond anziehen, mit einem gehäuften Esslöffel Mehl und einem halben Kaffeelöffel Currypulver überstreuen, 2 fein gehackte Aepfel zugeben, mit kochender Kraftbrühe und heisser Milch ablöschen, salzen aber nicht pfeffern. Eine halbe Stunde kochen lassen und passieren. Zu der Curry-Sauce gehört eigentlich Kokosmilch. Eine starke Prise geriebener Kokosnuss in heisser Milch, oder ein Teil von der Kokosfrucht mit Milch oder Wasser zerstossen, kann auch die reine Kokosmilch ersetzen. Sämtliche mit dieser Sauce servierten Gerichte haben Riz à la Créole (Reis nach kreolischer Art No. 1893) als Garnitur.

202. — Weissbutter-Sauce — Sauce au beurre blanc. Eine Spezialität der Nanteser Küche für den Hecht der Loire. Es gibt 2 Zubereitungsmethoden, und zwar :

1). Die Weissbutter : 1 Dezilt. Essig mit einem Kaffeelöffel grob gehackte Schalotten reduzieren. Wenn fast kein Essig mehr vorhanden ist, die Schalotte herausfischen, ein grosses Stück Butter mit Salz und Pfeffer gut vermengen und diese Butter nach und nach in die etwas erkaltete Pfanne geben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen, damit die Butter nicht zergehe.

2). Beurre blanc de Nantes : An Stelle von Essig tritt hier der Muscadet (Lokalwein) von Nantes.

203. — Amerikanische Sauce — Sauce Américaine. Kann nur in den grossen Restaurants und Hotelbetrieben bereitet werden, in denen viel Hummer serviert wird. (Siehe Hummer nach amerikanischer Art).

204. — Harteier-Sauce — Sauce aux œufs durs (Eggs Sauce). In $^1/_4$ Liter Béchamel (No. 164) 2 gehackte harte Eier geben. Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie. Wird mit gekochtem Fisch, vor allem Stockfisch, serviert.

205. — Warme Meerrettich-Sauce — Sauce Raifort chaude. Einer Velouté (No. 162) 2-3 Löffel geriebenen Meerrettich, einige Tropfen Zitronensaft oder Essig beifügen. Die Sauce dünn halten.

206. — St. Malo-Sauce — Sauce Saint-Malo. Einer holländischen Sauce (No. 175) 1 Löffel Senf, 1 Löffel fein gehackte Schalotten sowie einige Tropfen Sardellenessenz beifügen. Zu grillierten Fischen.

Kalte Saucen

Diese werden in zwei Kategorien eingereiht :

1) die weissen oder braunen Saucen auf Basis von Gelées und mit einem Roux (Schwietze) gebunden, und

2) die Oelsaucen im Genre Mayonnaise.

207. — Helle Gelée — Gelée d'aspic blonde. Um 2 Liter gewöhnliche Gelée zu erhalten, braucht man : 1 Kg. Ochsenhaxen, 500 Gr. Kalbshaxen, 250 Gr. Schweineschwarten, 1 gespaltenen Kalbsfuss und einige Ochsenknochen. Zuerst Schwarten und Kalbsfüsse in Kaltwasser blanchieren, gut abschäumen, 5 Minuten kochen lassen, abkühlen, abspülen, das Ganze in einen hohen und schmalen Kochtopf stellen und 3 $^1/_2$-4 Liter Kaltwasser darüber giessen. Auf den Siedepunkt bringen, abschäumen und wie den Suppentopf (No. 1) garnieren, jedoch ohne weisse Rüben, aber unter Zugabe von einer Prise Pefferkörner, einem grossen Bündel Petersilie und Sellerie mit ganz wenig Thymian und Lorbeer. 4-5 Stunden auf ganz kleinem Feuer kochen lassen.

Wenn die Gelée zu Geflügel verwendet werden soll, werden nach 2 Stunden Knochengerüste von Geflügel oder, je nach Verwendungsart bezw. Zubereitungsart, das ganze Poulet beigefügt. Nicht decken während des Kochens. Wenn die Gelée gar gekocht ist, gründlich entfetten, passieren und erkalten lassen.

208. — Dunkle Gelée — Gelée d'aspic brune. Die gute Küche vermeidet es, helle Gelées mit Caramel oder arome Patrelle künstlich zu färben.

Um braune Gelées zu erhalten, muss man das Fleisch (mit Ausnahme von Kalbsfüssen und Schwarten) vorerst anrösten, desgleichen die Gemüse braun anschwitzen. Fleischteile in Stücke schneiden und schön braun anrösten, mit Wasser ablöschen, würzen, die blanchierten Schwarten und Kalbsfüsse beifügen, auf den Siedepunkt bringen, mit den Gemüsen garnieren und würzen. Wenn die Gelée für Wildbret bestimmt ist, gibt man noch einige Knochen vom Wild oder ein altes Rebhuhn bei. Nach 4-5 Stunden entfetten und durchs Tuch passieren.

209. — Die Klärung der Gelée — La clarification de la gelée. Eine so bereitete Gelée ist nicht klar genug, um als Garnitur zu kalten Gerichten appetitlich zu wirken. Sie muss geklärt werden. Immerhin ist eine nach obigen Angaben

(No. 207/208) zubereitete Gelée dick genug, sodass es nicht nötig sein wird, Gelatine beizugeben. Im Sommer wird es dagegen besser sein, beim Klären 6-7 Blätter Gelatine beizufügen.

Klären (Clarification) : In einen Topf 4 Eiweiss mit etwas Kognak und 1 Dezilt. Madeira und etwas gehacktem Schnittlauch schlagen, diese Masse in die Gelée giessen und auf dem Feuer bis zum Sieden verrühren; dann Pfanne auf die Seite des Feuers stellen und etwa 10 Minuten langsam kochen lassen. Durchs Tuch passieren. Die Gelée soll nun ganz klar sein. Wenn nicht, nochmals mit Eiweiss anfangen.

Man kann die Gelée auch mit Porto, Champagner, Weisswein, etc. verfeinern, oder den Wein durch Estragon ersetzen.

210. — Helle Chaud-Froid-Sauce — Sauce Chaud-Froid blonde. Sie wird meist zum Geflügel verwendet, welches mit 3/4 Liter Gelée pochiert wurde. Mit dieser Gelée wird die Sauce bereitet.

30 Gr. Mehl in 40 Gr. Butter blond anschwitzen, mit 1/2 Liter Geflügelgelée ablöschen; unter ständigem Rühren auf den Siedepunkt bringen und auf schwachem Feuer 3/4 Stunde kochen lassen bei gelegentlichem Abschäumen. Dann wie die Sauce Suprême (No. 186) beendigen. Mit Eigelb und ziemlich viel Rahm binden. Die Sauce passieren und erkalten lassen bei gelegentlichem Rühren, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bildet.

211. — Chaud-Froid-Sauce mit Tomaten — Sauce Chaud-Froid tomatée. Einem hellen Chaud-Froid (No. 210) — ohne Eigelbbindung etwas Tomatenpurée beifügen. Mit Paprika würzen. Dient zu Fischgerichten, Geflügel, etc.

212. — Braune Chaud-Froid-Sauce — Sauce Chaud-Froid brune. Gleiche Zubereitung wie die Kraftsauce (Demi-Glace, No. 130), den Roux mit der braunen Gelée ablöschen. Etwas Tomatenpurée beifügen. Langsam kochen unter ständigem Entfetten, mit Madeira oder Porto verfeinern und erkalten lassen unter gelegentlichem Rühren. Wird mit Wildbret oder Enten, Schinken, Gänseleber, etc. als Garnitur angerichtet.

213. — Mayonnaise — Sauce Mayonnaise. In einem Topf 2 Eigelb mit etwas Salz, weissem Pfeffer und 1 Kaffeelöffel Essig lebhaft verrühren. Gleichzeitig 1/4 Liter Olivenoel, anfänglich nur in dünnem Faden und nachher schussweise zugeben und stets kräftig mit dem Schwingbesen schlagen. Die Richtung in der man die Sauce schlägt, spielt gar keine Rolle. Wichtig dagegen ist es, dass man ein ganz klares, nicht zu einer körnigen Masse geronnenes Oel verwendet. Es ist daher notwendig, das Oel im Winter etwas aufzuwärmen. Wenn die Mayonnaise fertig ist, 1 Löffel siedendes Wasser hineingiessen.

214. — Wie man eine geronnene Mayonnaise wieder zurechtmacht — Comment on reprend une Mayonnaise tournée. Kein Eigelb zugeben, sondern 1 Löffel siedendes Wasser in ein anderes Geschirr giessen, die Mayonnaise tropfenweise zugeben und mit dem Schwingbesen schlagen. Dann wird die Mayonnaise sicher wieder gut.

215. — Gebundene Mayonnaise — Mayonnaise collée. Einer gewöhnlichen Mayonnaise (No. 213) 6 gr. zerlassene Gelatine und 2 Löffel siedendes Wasser

zugeben. Man kann ohne Bedenken die Masse in heissem Zustande mit der Mayonnaise verrühren. Dient zum Ueberziehen für Gemüse oder Fleischgerichte, die im voraus angerichtet werden müssen. In diesen Fällen würde eine gewöhnliche Mayonnaise abgleiten.

216. — Grüne Sauce — Sauce verte. In eine dicke Mayonnaise (No. 213) eine Kräuterpurée zugeben, hergestellt aus Kerbel, Estragon, Spinat, Kresse, alles in Salzwasser blanchiert, abgekühlt und durchs feine Sieb getrieben.

217. — Remoulade-Sauce — Sauce Remoulade. Einer Mayonnaise (No. 213) Senf beifügen. 2 Löffel fein gehackte Kapern, Cornichons und feine Kräuter durchs Tuch stossen und die Purée der Sauce beigeben.

218. — Tartaren-Sauce — Sauce Tartare. Wie die Remoulade (No. 217); 2 harte und 2 rohe Eigelb zugeben. Dient zu Fleischgrilladen und gebackenem oder grilliertem Fisch.

219. — Andalusische Sauce — Sauce Andalouse. Eine sehr dichte Mayonnaise (No. 213) mit Zugabe von etwas konzentrierter Tomatenpurée und kleingewürfelten Pfefferschoten.

220. — Vinaigrette-Sauce — Sauce Vinaigrette. Etwas Salz, Pfeffer, feine Kräuter, Oel und Essig miteinander gut vermischen (1 Löffel Essig auf 4 Löffel Oel). Vor dem Anrichten mit dem Schneebesen noch kräftig schlagen.

221. — Gribiche-Sauce — Sauce Gribiche. 3 harte Eigelb durchs Sieb stossen; Senf, Salz und Pfeffer zugeben, das Ganze mit Oel und Essig gut verrühren. Feine Kräuter, gehackte Cornichons und harte Eiweiss in dünne Streifen geschnitten beigeben. Zu kalten Fischgerichten oder Kalbskopf.

222. — Meerrettich-Sauce — Sauce Raifort. Geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 1 Likörglas voll Essig gut vermischen. Eine Tasse heisse Kraftbrühe darauf giessen. Zu Siedfleisch.

223. — Aioli-Sauce — Sauce Aioli. Ist eine ausgesprochene Marseiller Spezialität. 6 Knoblauchzehen mit Pfeffer und Salz im Stein stossen, 2 Eigelb zugeben und 2 dzl Olivenoel tropfenweise unter ständigem Rühren mit dem Stössel beifügen; von Zeit zu Zeit einige Tropfen Zitronensaft zugeben. Als Letztes 1 Kaffeelöffel lauwarmes Wasser, um die Zersetzung zu verhindern. Zu Stockfisch, Karotten, Rüben, Artischoken, grünen Bohnen, harten Eiern, Fischgerichten, etc.

Fremdländische kalte Saucen

224. — Cumberland-Sauce — Sauce Cumberland. 2 gehackte Schalotten, 1 Orange-und 1 Zitronenschale in Julienne geschnitten in siedendes Wasser geben; 3 Minuten kochen lassen und abtropfen; die Masse mit einer Saucière voll zerlassene Johannisberggelée vermengen; 4 Löffel roten Porto, etwas Zitronensaft, die Hälfte des Saftes einer Orange, etwas Senf, Cayenne und Ingwerpulver beifügen. Das Ganze gut verrühren. Zu kaltem Wildbret servieren.

225. — Meerettich-Sauce nach englischer Art — Sauce Raifort à l'Anglaise. 3 Löffel geriebenen Meerrettich, 1 Löffel Senf, 2 Löffel Essig, 1 Löffel Grieszucker, 1/4 Liter Rahm sowie ein faustgrosses Stück in Milch eingeweichter Brotkrume in einen Topf geben. Würzen, etwas englische Sauce zugeben und das Ganze mit dem Schneebesen gut verrühren.

226. — Englische Brot-Sauce — Bread Sauce. 50 Gr. Brotkrume und eine mit einer Nelke gespickten Zwiebel in 3 dzl. Milch 20 Minuten lang kochen, stark würzen. Die Zwiebel herausfischen, die Sauce mit dem Schneebesen zu einer glatten Panade verrühren. Mit einer Tasse Rahm binden. Die Bread Sauce wird in England zum Wildbret serviert.

227. — Pfefferminz-Sauce — Sauce Menthe. Frische, gehackte Pfefferminzblätter in einer halben Tasse siedendem Essig ziehen lassen. Nach dem Erkalten passieren, 1 Löffel Zucker und eine halbe Kaffeetasse kaltes Wasser zugeben. Wird in England im kalten Zustand stets zum Lammfleisch — gleichgültig ob kalt oder warm — serviert.

Buttermischungen

228. — Schnecken-Butter — Beurre pour les escargots. 250 gr. Butter, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, gehackte Petersilie, 50 gr trockene, fein zerriebene Brotkrume, Salz, Pfeffer; das Ganze gut vermengen. Das Brot kann auch weggelassen werden unter entsprechender Erhöhung der Butterquantität.

229. — Montpellier-Butter — Beurre de Montpellier. Eine Hand voll gehackte Kresse, Spinat, feine Kräuter und 2 gehackte Schalotten blanchieren. Abtropfen, abkühlen, drücken und zermalmen unter Zugabe von 2 Cornichons, einigen Kapern und 4 Sardellenfilets. Zu dieser Purée 2 harte und 2 rohe Eigelb sowie 200 gr. feinster Butter geben; nach und nach 1 dzl Olivenoel beimischen. Durchs feine Sieb passieren. Abschmecken und kalt aufbewahren. Dient als Garnitur zu kalten Fischgerichten.

230. — Sardellenbutter — Beurre d'anchois. 4 Sardellen mit 100 gr Butter im Stein stossen. Durchs feine Sieb passieren. Wird als Bindung zu gewissen Saucen, als Füllung in die Fische oder als Canapéaufstrich verwendet.

231. — Krevetten-Butter — Beurre de crevettes. No. 230, aber die Sardellen durch 60 gr Krevetten ersetzen. Zu Saucen oder als Canapéaufstrich.

232. — Hausmeister-Butter — Beurre Maître-d'Hôtel. 100 gr zerlassene Butter 1/2 Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie gut zusammenkneten. Zu Beefsteaks, Entrecôtes, Fischgrilladen, etc.

233. — Colbert-Butter — Beurre Colbert. No. 232 unter Zugabe von einem grossen Löffel zerlassener Glace de viande. Zu Fleisch-oder Fischgrilladen.

234. — Bercy-Butter — Beurre Bercy. 1/2 Tasse Weisswein mit 2 gehackten Schalotten auf die Hälfte reduzieren, einige Löffel in Wasser gekochtes und in Würfel geschnittenes Rindermark zugeben; ein gutes Stück Butter, Salz,

Pfeffer, Petersilie und Zitronensaft beifügen. Muss wie eine Salbe aussehen. Wird zu Entrecôtes à la Bercy (Zwischenrippe nach Bercy) serviert.

235. — Krebs-Butter (1. Art) — **Beurre d'écrevisses** (1re méthode). Die Schalen und Abfälle von 12 gekochten Krebsen im Stein stossen; 150 gr Butter und etwas Carmin zugeben. Durchs feine Sieb passieren. Als Bindung zur Nantua-Sauce (No. 169) oder zu gewissen Suppen verwenden.

236. — Krebs-Butter (2. Art) — **Beurre d'écrevisses** (2e méthode). Krebsenabfälle und Schalenabfälle mit Butter zusammenkneten; die Masse nicht passieren, sondern die Purée in eine mittelgrosse Pfanne geben; dann diese Pfanne in eine grössere Kasserolle mit siedendem Wasser stellen und im Wasserbad kochen bis die Butter schön klar erscheint (mindestens $^3/_4$ St.). Die Masse durchs Spitzsieb treiben über einen Topf mit Eiswasser, aus dem man sie nachher ausschwämmen kann.

237. — Hummerbutter — Beurre de homard. Wie No. 235/236, jedoch mit Hummerschalen.

238. — Estragon-Butter — Beurre d'estragon. Eine gute Prise Estragonblätter 1 Minute in siedendem Wasser blanchieren, abtropfen, zu Purée stossen und mit zerlassener Butter zusammenknetten. Durchs feine Sieb stossen.

239. — Senf-Butter — Beurre de moutarde. 1 Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer mit 125 gr zerlassener Butter zusammenkneten. Als Brotaufstrich für Sandwiches.

Marinaden und Salzlaken

240. — Nicht nur Wildbret, sondern auch gewisse Schlachtfleischstücke werden mariniert. Das Marinieren gibt insbesondere dem Wildbret einen speziellen Geschmack. Doch empfiehlt sich das Marinieren im Grunde genommen — was das Wildfleisch anbetrifft — nur für Grosswild wie Wildschwein, Hirsch, etc. Das Rehfleisch z.B. lässt sich sehr gut in Oel aufbewahren.

241. — Rohe Marinade — Marinade crue. Das Fleischstück in ein hohles Geschirr legen; eine gute Portion Karotten, Zwiebeln und Schalotten, alles in runde Scheiben geschnitten, dazu geben; eine Prise zerdrückte Pfefferkörner, Wachholderbeeren, 1-2 Nelken, Petersilie, Thymian, Lorbeer (einzeln) beifügen; wenig salzen und mit einer Flasche Weisswein und einem grossen Glas voll Essig ablöschen. Zum Schluss einige Löffel Oel darauf giessen, damit das Fleisch nicht an die Luft kommt. Das Geschirr an einen kühlen Ort stellen und die Fleischstücke von Zeit zu Zeit in der Marinade wenden. Kleinere Stücke 24 Stunden, grössere hingegen einige Tage ziehen lassen.

242. — Gekochte Marinade — Marinade cuite. Gleiche Zutaten wie für No. 241, aber das Gemüse mit dem Weisswein und Essig kochen. Dabei muss von der Reduktion Rechnung getragen und die Quantitäten von Wein und Essig entsprechend erhöht werden. Nach dem Erkalten die Marinade über das Fleisch giessen.

Wenn das Fleisch sehr frisch ist, kann man innert 24 Stunden eine gute marinierte Rehkeule gewinnen, kleinere Stücke sogar innert 4-5 Stunden, indem man die siedende Marinade auf das Fleisch giesst.

Eine auf diese Weise marinierte Schafskotelette wird im Sommer sehr geschätzt sein.

243. — Marinade für kleine Wildstücke — Marinade pour petites pièces de venaison. Kleinere Wildstücke (Rehkoteletten, etc.) in ein hohles Geschirr (kein Eisenblech) legen, Gemüse (wie bei No. 240) beifügen, 1 dzl Essig und 1 dzl Rotwein darauf giessen und das Ganze 24 Stunden marinieren lassen. Zweimal umdrehen.

Oder aber das Fleisch mit Zitronensaft, in dem man zerdrückte Pfefferkörner aufgelöst hat, übergiessen und dann reichlich mit Oel decken.

Die aus Rotwein bereitete Marinade eignet sich beispielsweise auch für Rindfleisch und Schaffleisch, wie auch für Hasenpfeffer.

244. — Salzlake für Ochsenzunge — Saumure pour langue de bœuf. 4 l Wasser mit 2 kg Salz, 100 gr Salpeter, 100 gr. Zucker, eine Prise Pfefferkörner und Wachholderbeeren, Thymian und Lorbeer (keine Petersilie) kochen; die Mischung erkalten lassen und ein rohes Ei darin tauchen, das obenauf liegen muss. Sollte das Ei untertauchen, muss man entsprechend mehr Salz geben, bis das Ei oben aufschwimmt.

Die erkaltete Lake passieren und auf die Ochsenzungen giessen. Diese müssen auf der ganzen Oberfläche mit einer Nadel gestochen sein. Auch soll das Fleisch gut geklopft sein, damit alle Luft aus ihm entwichen ist. Vor dem Einlegen die Zunge mit einer Mischung aus 250 gr Salz und 15 gr Salpeter frottieren. Die Zunge muss sehr frisch und gut gereinigt sein. Die Lake je nach Grösse der Zunge 8-9 Tage stehen lassen.

245. — Trockene Salzlake — Saumure à sec. Die Zunge wie bei No. 244 gut durchstechen und klopfen, dann in Salz, Salpeter und etwas Zucker wenden Proportion : 200 gr Salz, 50 gr. Zucker und 15 gr Salpeter.

Man rechnet für die trockene Salzlake 30-40 gr Salpeter auf 1 kg Salz. Die Zunge in ein Holz-, Zement- oder Steingutgefäss legen, dessen Boden mit Salz und Salpeter ausgelegt wird. Das Fleisch muss vollständig im Salz liegen; decken und den Deckel mit einem Gewicht beschweren. Nach einigen Tagen wird die Zunge in der Lake schwimmen. Innert 6 Tagen erreicht man auf diese Weise eine halbgesalzene, in 11-12 Tagen eine ganz gesalzene Zunge.

Vor dem Gebrauch die Zunge mindestens 24 Stunden unter laufendem Wasser abspülen.

Farcen oder Füllungen und diverse Garnituren

In der guten alten Zeit pflegte man ein Geflügel oder einen Fisch mit allen möglichen, nicht essbaren Garnituren zu füllen, um damit den Tischgast zu überraschen, um ihm einen Streich oder eine “ farce ” — zu spielen. Auf

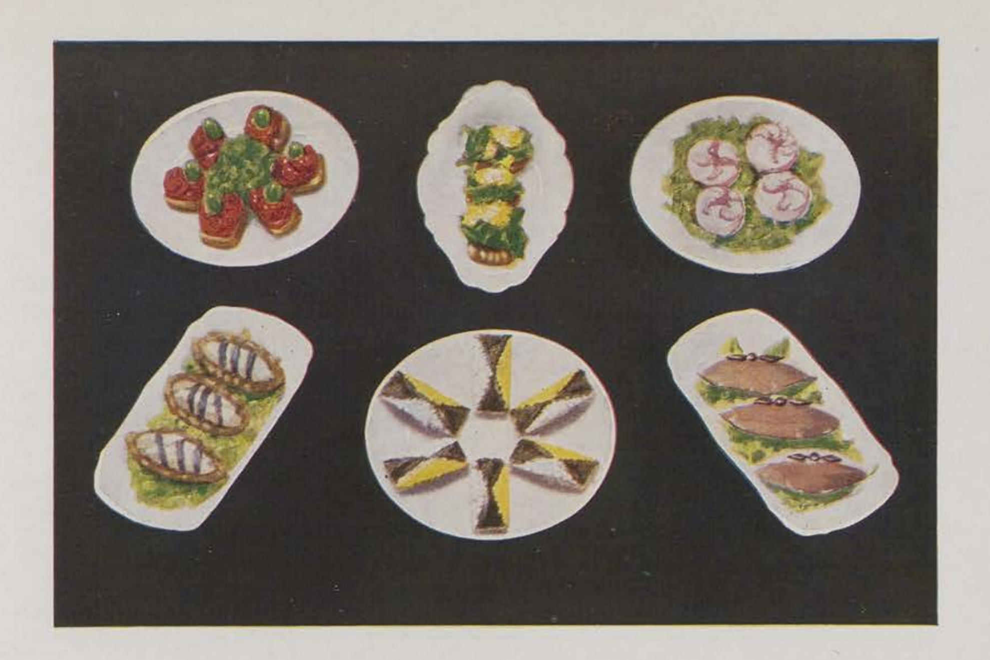




Fig. 98. Oben, von links nach rechts : Nizzaer-Canapés, Pariser-Canapés, Joinville-Canapés, Thunfisch-Schiffchen, Sardellen-Canapés, Strassburger-Schiffchen (Siehe " Kalte Vorspeisen ", No. 286, 287, 291 etc.)

Fig. 99. Tomaten nach Beaulieu-Art (No. 311), Tomaten nach Murcie-Art (No. 313), Rotkohl-Salat (No. 300), Tomaten n. Antiber-Art (No. 310), Salat von Tomaten und Zwiebelringen.





Fig. 100. Algierischer Salat (No. 297), Sellerie-Salat m. Remouladen-Sauce (No. 302), Fisch- oder Geflügel-Salat, Gefüllte Oliven n. sizilianischer Art (No. 319), Salat von Rotkohl und grünen Pfefferschoten (No. 300). (Siehe " Kalte Vorspeisen ").

Fig. 101. Geschmackvoll dressierte Sardinen aus dem Oel (No 277).

diesen altmodischen Gebrauch ist eben der kulinarische Ausdruck " Farce " oder Füllung zurückzuführen.

Es gibt verschiedene Farcen :

1. Klösschen aus Kalbfleisch, Geflügel, Wild oder Fisch;
2. die feinen Farcen (Mousses, pains, etc);
3. die Schweinefleischfarcen für Pasteten und Galantinen;
4. die sog. " Gratin "-Farce.

246. — Milch-Panade — Panade au lait. Zirka 1 $^1/_2$ dzl Milch mit etwas Salz und ein nussgrosses Stück Butter auf den Siedepunkt bringen, 60 gr Mehl beifügen, gut rühren bis man eine ziemlich feste Masse erhält, die man auf einer Platte austreicht. 250 bis 300 gr Teig ergeben ca. 30 fingergrosse Klösschen

247. — Eier-Panade — Panade aux œufs. 75 gr Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 dzl Milch und 3 Löffel zerlassene Butter gut vermischen. Die Masse dann auf dem Feuer zur gewünschten Dicke, d.h. wie eine Pâte à Chou (Brandteig) verarbeiten; erkalten lassen. Dient für Fisch oder Fischpasteten.

248. — Klösschenfarce mit Panade — Farce à Quenelles à la panade. 150 gr rohes Kalbfleisch oder Geflügelfleisch entfetten und entnerven, zerschneiden und zu Purée stossen. Erst dann mit Salz, Pfeffer und wenig Gewürz würzen, 75 gr Panade zugeben. Stets gut verarbeiten und noch 60 gr zerlassene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb und 1 Löffel dicken Rahm beifügen. Ein kleines Stück in siedendem Wasser pochieren um sich zu vergewissern, ob die Farce genügend fest ist. Wenn nicht, dann noch ein Eigelb zugeben. Kalt aufbewahren. Für die Zubereitung dieser Farce muss die Panade gut erkaltet sein.

249. — Fisch-Farce — Farce à quenelles de poisson. Gleiche Zubereitung wie No. 248, aber das Kalbfleisch durch ein festes Fischfleisch ersetzen (z.B. Hecht eignet sich am besten).

250. — Fisch-Farce für Pasteten — Farce de poisson pour pâtés. Proportion für 10 Personen. 150 gr gut gereinigtes Hechtfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat, Gewürz zu Purée stossen, 150 gr Eierpanade (No. 247) zugeben, dann noch ein ganzes Ei beifügen. Die Masse durchs feine Sieb treiben.

Es ist dies eine besonders in der Fastenzeit sehr geschätzte Farce zur Füllung von Salmpasteten oder Salmgalantinen, indem man rohe Salmstücke in die Farce einwickelt.

251. — Mousseline-Farce — Farce Mousseline. Diese Farce wird speziell für Geflügel oder Fisch oder auch für kleine Entrées verwendet.

Proportion für 8 Personen : 250 gr rohes Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer und Gewürz zu Purée stossen, dann 2 Eiweiss beifügen und durchs Sieb treiben die Pfanne aufs Eis stellen und nach und nach, löffelweise, noch 250 gr frischen, dicken Rahm zugeben. Mit dem Spatel kräftig verarbeiten aber langsam mischen.

Diese Farce muss auch punkto Konsistenz probiert werden, indem man davon ein kleines Quantum in eine ausgebutterte, ins Wasserbad gestellte Form giesst. Wenn sie nicht hält, noch etwas Eiweiss zugeben.

252. — Schweinefleisch-Farce für Pasteten und Galantinen — Farce de porc pour pâtés ou galantines. In der Grosstadt kann man diese Farce fertig in den einschlägigen Geschäften beziehen. Wenn man zu Hause über eine Hackmaschine verfügt, die sehr fein hackt, kann sie auch jede Hausfrau bereiten.

1. Für Pasteten : 500 gr rohes, mageres Schweinefleisch (Schulter oder Hals), 500 gr frischen Speck (d.h. nicht gesalzen) 2-3 Mal durch die Hackmaschine laufen lassen.

2. Für Poulet-Galantinen : 300 gr rohes, mageres Schweinefleisch, 300 gr mageres Kalbfleisch und 750 gr frischen Speck, event. auch Fleischabfälle vom Poulet. Das Ganze fein hacken, wie oben angegeben.

3. Für Wildpasteten oder Wild-Galantinen : Gleiche Zubereitung wie oben, jedoch etwas Wildfleisch, oder Blut, oder nur die zerstossene Leber zugeben.

Auf 1 Pfund Farce rechnet man etwa 12 gr feines Salz.

253. — Farce für Strassburger-Gänseleberpasteten — Farce pour pâtés de foie gras à la Strasbourgeoise. Proportion für eine 5-600 gr getrüffelte Gänseleberpastete : 300 gr mageres Schweinefleisch, 300 gr Kalbsleber (sehr weiss), 600 gr frischen Speck, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer und Gewürz.

Den in grosse Würfel geschnittenen Speck in die warme Pfanne geben, nicht zergehen, sondern nur steif werden lassen. Dann den Speck mit der Schaumkelle herausnehmen und auf eine grosse Platte legen. Das Schweinefleisch und die Kalbsleber ebenfalls in Würfel schneiden und die Stücke auf grossem Feuer 4-5 Minuten im Fett anziehen; Thymian, Lorbeer und Petersilie zugeben. Erkalten lassen, dann die Masse hacken und durchs Sieb treiben. Je nach Verwendung kann man auch Trüffeln beigeben. (Siehe No. 000 Pâté de foie gras de Strasbourg).

254. — Gratin-Farce — Farce à gratin. Zutaten : 150 gr frischer Speck, 250 gr Leber (von Geflügel, Wild oder Kalb), 1 Kaffeelöffel Schalotte, Petersilie, Thymian, Lorbeer und Gewürz.

Den Speck raspeln oder in ganz feine Stücke schneiden und in der Pfanne zergehen lassen. Wenn er recht heiss und fast gänzlich geschmolzen ist, die dünn geschnittene Leber zugeben und auf starkem Feuer rasch anrösten, sodass sie ihren Saft nicht abgeben können; dann die Aromaten und Gewürz beifügen. Noch 2 Minuten sautieren und das Ganze im Stein stossen und hierauf durchs Sieb treiben. Frisch aufbewahren in einem kleinem Geschirr, das mit geöltem Papier überdeckt ist, damit die Oberfläche ja nicht schwarz wird.

Diese Farce eignet sich speziell für Wild oder aber als Garnitur für warme Pasteten, warme Terrines à la Maréchale, oder auch als Croutons-Aufstrich und Canapés für Wildgerichte.

Herstellen der Fleischklösschen

255. — Die Klösschen werden von Hand, mit dem Dressiersack oder mit dem Löffel hergestellt.

1. Mit der Hand bereitete Klösschen : Das Brett mit

Mehl bestreuen, die Farce in kleine Kugeln von je zirka 15 gr verteilen, diese Kügelchen unter der ausgestreckten, in Mehl gewälzten Hand rollen. Man kann die Kugeln zu kleinen Chipolatas formen oder aber die Kugelform behalten. In siedendem Wasser 8-10 Minuten pochieren. (Fig. 11).

2. Mit dem Dressiersack geformte Klösschen : Den Boden einer kleinem Bratpfanne leicht buttern. Mit dem Dressiersack und der Tülle No. 9 Kügelchen formen und diese ziemlich nahe nebeneinander in die Pfanne legen. Siedendes Wasser darüber giessen, salzen und 8-10 Minuten pochieren lassen (ohne sieden). Gut abtropfen.

3. Suppenklösschen : Diese werden mit dem Dressiersack und einer sehr feinen Tülle geformt. Wenn man den Sack etwas schüttelt, erhält man eine kannelierte Form. 3 Minuten lang pochieren. Nach Belieben kann man diese Klösschen in grün oder mit Carmin färben.

4. Mit dem Löffel bereitete Klösschen : Man bedient sich eines Ess- Dessert- oder Kaffeelöffels. Neben sich eine mit Butter bestrichene Sauteuse sowie eine kleine Kasserolle und 2 Löffel bereit halten. Den einen Löffel taucht man in das siedende Wasser, der andere wird mit Farce gefüllt (Oberfläche glatt streichen). Dann den ersten Löffel aus dem siedenden Wasser nehmen und mit diesem die Farce von dem zweiten Löffel lösen, ohne dass das Klösschen seine Form verliert. Wenn alle Klösschen in die Sauteuse gefallen sind, siedendes Wasser darüber giessen und pochieren (6-12 Minuten, je nach Grösse). (Fig. 12).

5. Mit dem Löffel bereitete gefüllte Klösschen : Gleicht Zubereitung wie unter 4) angegeben. Mit genetzter Fingerspitze eine kleine Oeffnung in dem Klösschen machen, ohne jedoch bis zum Grund durchzustossen. Dann diese Vertiefung mit einem Fleisch-oder Gemüsesalpicon, oder mit irgendeiner Purée, oder auch mit Spargelspitzen, Krevetten, Trüffeln, etc. füllen. Jedenfalls muss die Garnitur vorgekocht und erkaltet sein. Auf diese Einlage wieder Farce glatt streichen. Die Einlage soll gut gedeckt sein. Ablösen vom Löffel und pochieren wie oben angegeben.

6. Klösschen zu Garnitur-bezw. Dekorationszwecken : Hier kann man dem Klösschen jede beliebige Form geben (in Schiffchen- oder Tört- chenformen oder auch mit dem Esslöffel, etc.). Die Formen vorerst gut buttern und mit Trüffeln dekorieren. Die Farce muss die Form gut ausfüllen. Die Klösse werden mit der Form in siedendes Salzwasser hineingetaucht; sie werden sich alsdann von selbst von der Form lösen und obenauf schwimmen.

Salpicons und ähnliche Präparationen zur Ergänzung verschiedener Gerichte

256. — Mirepoix — Mirepoix. Ist eine Garnitur von in Butter gedämpften Gemüsen und Aromaten, die man den Saucen beigibt. 2 Esslöffel in kleine Würfel geschnittene Karotten, 2 gehackte Schalotten, eine Prise Petersilie, ganz wenig Lorbeerblatt, etwas Thymian und 50 gr rohen Schinken (eventuell

auch etwas Knoblauch) während 7-8 Minuten in Butter anrösten und der Sauce oder dem Fleisch zugeben.

257. — Montglas — Montglas. 125 gr Pöckelzunge, 125 gr gekochte Champignons und 50 gr in Madeirawein gekochte Trüffeln in Julienne schneiden. Diese Julienne mit $^1/_4$ l Demi-Glace (No. 130) und dem Madeira-Kochfond von den Trüffeln binden; das Ganze auf die gewünschte Dicke reduzieren, abschmecken und vor Gebrauch erkalten lassen. Kann auch mit Gänseleberpurée statt mit Demi-Glace gebunden werden.

Dient für Blätterteig-Pasteten oder als Füllung für Lammkoteletten.

258. — Tomaten-Fondue — Fondue de tomates ou Portugaise. 100 gr gehackte Zwiebeln, 500 gr geschälte und ausgedrückte Tomaten mit einer zerdrückten Knoblauchzehe in Butter anziehen; auf kleinem Feuer kochen unter ständigem Rühren bis die Flüssigkeit zur Gänze reduziert ist.

259. — Fette Duxelles — Duxelles grasse. Besteht aus rohen, sehr fein geschnittenen Champignons; diese durchs Tuch treiben und in Butter anziehen mit 2 Esslöffel Zwiebeln und einer Schalotte, alles fein gehackt, auf 125 gr Champignons.

Wenn die Champignons zu rösten anfangen, 60 gr gekochten und gehackten Magerschinken, 2 Löffel dicke Tomatenpurée, Salz und Pfeffer beifügen. Einige Minuten schmoren lassen und in einen Topf giessen, den man nachher mit einem geölten Papier überdeckt.

260. — Magere Duxelles — Duxelles maigre. Gleich wie No. 259, jedoch ohne Schinken.

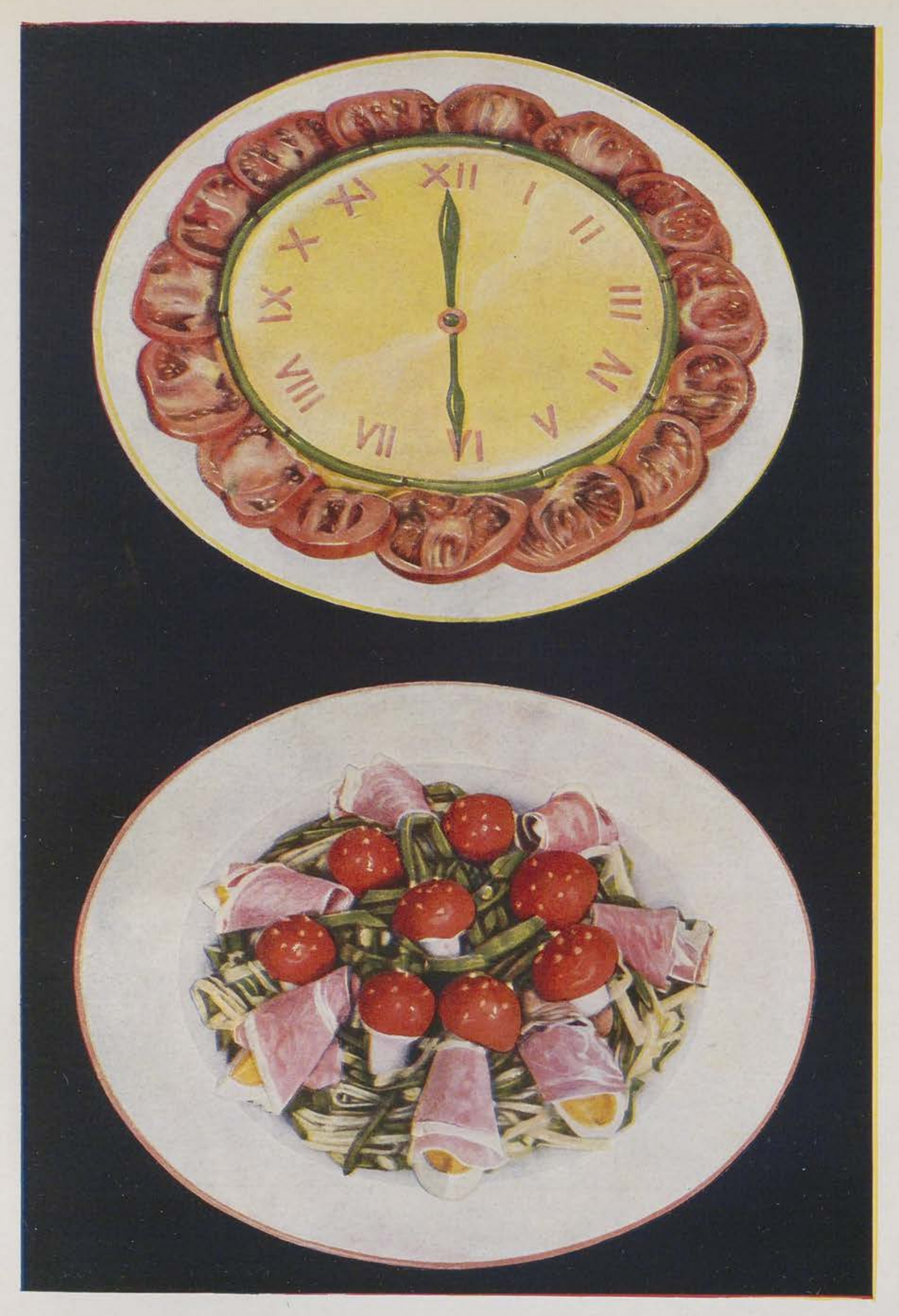
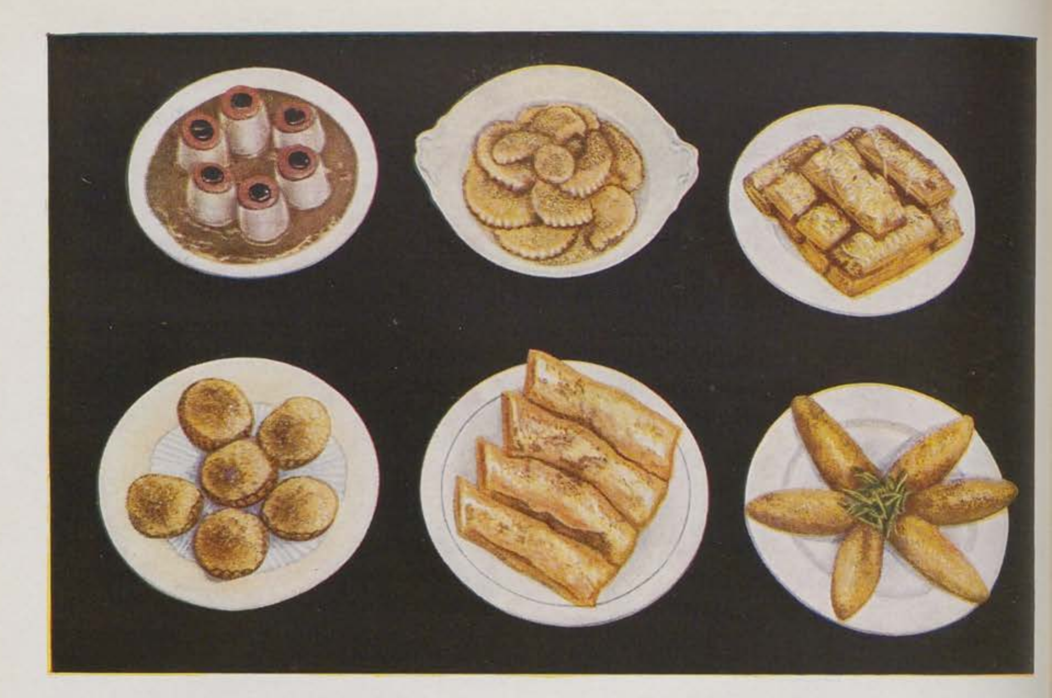


Fig. 102. “ Die Schäferstunde ”.

Fig. 103. “ Mittagessen im Walde ”, Kalte Platte als Vorspeise.



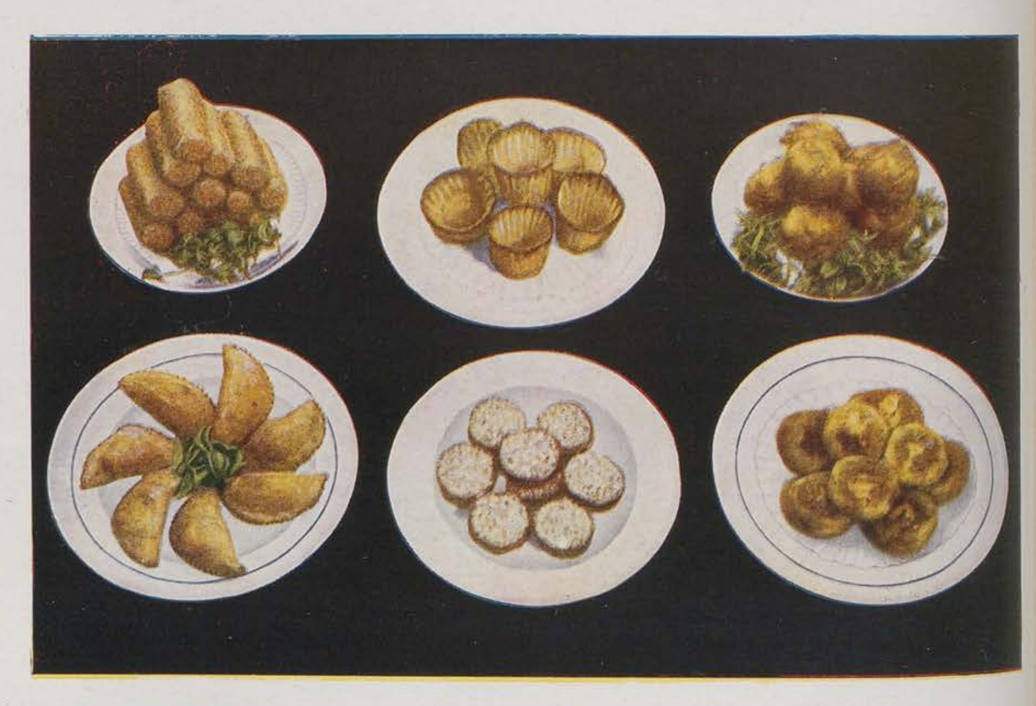


Fig. 104. Füllpasteten n. Agnes Sorel (No. 383), Gnocchi n. römischer Art (No. 379), Parmesan-Stäbchen (No. 347), Gnocchi-Krustaden n. pariser Art (No. 370), Pfannkuchen n. Mornay-Art (No. 1666), Chevreuse-Schiffchen (No. 1646).

Fig. 105. Geflügel-Croquetten, Würzgericht n. Manon-Art (No. 382), Kromeskies n. polnischer Art (No. 1645), Geflügel-Mundtäschchen (No. 1644), Chester-cake (No. 356), Fishball (No. 366).

VORGERICHTE — HORS-D'ŒUVRE

Nichts ist geeigneter den Appetit zu reizen, als eine gut angerichtete Platte Hors d'œuvres. Aber auch in oekonomischer Hinsicht sind diese Platten zu empfehlen, da die kleinen Phantasien einer solchen Zusammenstellung in der Regel nicht sehr teuer zu stehen kommen. Im Gegenteil, sie erlauben ja sogar originell behandelte Gemüse, Fleischresten, etc. vom Vortage in reizender Form zu servieren.

Wir werden kleine w a r m e Vorgerichte später als kleine Entrées behandeln, wie sie tatsächlich in der alten Küche als " Entrées volantes " oder " fliegende Entrées " bezeichnet wurden.

Die Hors d'œuvres sollten eigentlich nur zum Dejeuner (Mittagessen) und nicht beim Diner (Abendessen) serviert werden. Im letzteren Falle nur dann, wenn keine Suppe gereicht wird. Wir werden die einzelnen Gruppen der Vorspeisen nach der Grundlage von Vinaigrette, Fisch, Brot oder Backwerk unterscheiden.

An erster Stelle kommt die Behandlung von einigen Vorspeisen hervorragender Natur, wie u.a. die Austern, Kaviar, die Schalentiere, Melone, etc. etc.

261. — Eisgekühlte Austern — Huîtres glacées. In der Regel werden die Austern kurz vor dem Anrichten geöffnet. Die Garnitur kann sich auf Zitronenschnitten beschränken. Essigsauce separat servieren.

Hier eine vornehmere Art die Austern zu servieren : Kurz vor dem Anrichten werden die Austern aufs Eis gestellt. Zitronenscheiben separat reichen; dazu noch eine Saucière, in die man 2 gehackte Schalotten mit einer halben Tasse Essig und ganz wenig Pfefferpulver gibt. Als Garnitur kann man auch gebutterte, ganz dünn geschnittene Schwarzbrotschnitten dazu servieren.

Die besten Austernsorten sind : die englischen (Natives), die von Belon, die grünen und weissen Marennes, die Austern von Ostende und von Cancale. Die portugiesischen Austern sind auch zu empfehlen — wenn sie ganz frisch sind — dazu sind diese noch billiger. Man rechnet 6 Austern pro Person.

262. — Muscheln und übrige Schalentiere — Clovisses et coquillages divers. Die Muscheln öffnen und sofort servieren. Da sie aber meist Sand enthalten, wird es besser sein, sie vor dem Anrichten gut auszuspülen. Diese Vorspeise eignet sich aber nicht für Gastessen, sondern nur für eigenen Hausgebrauch.

263. — Kleine Meerschnecken — Bigorneaux. Sie werden mit etwas Pfeffer, einer gehackten Zwiebel und $^1/_2$ Glas Weisswein bereitet. Kalt servieren mit der Schneckengabel.

264. — Kaviar — Caviar. Ist eine sehr teure Vorspeise. Wird in einer Kristall- oder Porzellanschale serviert, die in Eis gebettet ist. Als Garnitur : mit Butter

bestrichene Roggenbrotschnitten und halbe Zitronen, oder auch Toast und gehackte Zwiebeln dazu. Manchmal bereitet auch der Gast selbst seine Kaviarschnitten.

265. — Kilkis oder Norvegische Sardellen — Anchois de Norvège. Im Handel erhältlich. Mit ihrer Marinade servieren und frische Butter dazu.

266. — Sprotten — Spratts. Das sind die geräuchten Sardinen, wie man sie im Handel erhält. Man muss sie etwas fettleibig wählen, reinigen, indem man sie etwa eine Sekunde in siedendes Wasser taucht, die Köpfe abnehmen und auf einem Ravier anrichten. Salz, Pfeffer, Essig, Schalotten und gehackte Petersilie, einen Guss Weisswein. Einige Stunden marinieren lassen. Sie werden aber auch ohne Zubereitung mit Butter genossen.

267. — Geräuchter Lachs — Saumon fumé. Cornets von geräuchtem Lachs: Der geräuchte Lachs in ganz dünne Scheiben schneiden und diese zwischen den Fingern tütenförmig rollen. Jede Lachstüte mit einem Stückchen Petersilie befestigen. Die Oeffnung mit einer kleinen Butterrose garnieren. Strahlenförmig auf einer runden Platte anrichten.

268. — Sardellen in Oel — Anchois à l'huile. Salzsardellen über Nacht in kaltes Wasser legen; dann reinigen, die Filets herausnehmen und diese während 2 Stunden in Oel marinieren lassen. Die Filets sind auch fertig im Handel erhältlich. Sie werden auf dem Daumen zu Ringen gerollt und auf der Platte geordnet. In jedem Ring eine kleine Butterrose. Mit etwas Oel nappieren und die Platte ringsum mit einem harten Ei und Petersilie, alles gehackt, garnieren.

269. — Sardellen nach Toulon-Art — Anchois à la Toulonnaise. Die Platte in der Mitte mit heissem Kartoffelsalat garnieren; Petersilie darauf streuen. Kleine runde Scheiben von hartem Eiweiss ringsum. Auf jeden Ring ein Sardellenfilet; in die Mitte eine entsteinte Olive.

270. — Marinierte Eperlans (Stinte) oder Equilles — Eperlans ou Equilles marinées. Die Equilles sind vorzuziehen, aber nicht so leicht zu finden wie die Eperlans.

Die Eperlans in Mehl drehen, in heissem Oel anschwitzen lassen und in einer hohlen Tonplatte rangieren. Ein halbes Glas Weisswein mit einem $^1/_4$ Glas Essig, 3 in runde Scheiben geschnittenen Schalotten, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie 5 Minuten lang kochen; dann 1 Löffel Senf zugeben, die Mischung über die Fische giessen und noch einmal aufkochen lassen. Recht kalt servieren.

271. — Filets von sauern Heringen nach russischer Art — Filets de harengs saurs à la Russe. Sind in Büchsen und auch offen erhältlich, doch zieht der Kenner vor, sie selbst zu bereiten. Die Heringe in heisses Wasser tauchen um sie von der Haut zu lösen; die Filets abheben und in dünne Streifen schneiden. Nebenher 250 gr Reinetteäpfel in kleine, regelmässige Würfel schneiden und 1 Kaffeelöffel fein gehackte Zwiebeln zugeben. Die Aepfel in einem Ravier anrichten und darüber die Heringfilets (6-7 St. in Streifen geschnitten). Ein

Madeiraglas voll Weisswein darauf giessen und zum Schluss etwas Pfeffer und 2-3 Löffel Olivenoel.

272. — Filets von Lukas-Heringen — Filets de harengs Lucas. Gleich wie No. 271, nur die Aepfel durch gekochte Kartoffeln ersetzen. Petersilie darauf streuen und die Platte mit dünnen Eierscheiben garnieren.

273. — Filets von marinierten Heringen — Filets de harengs marinés. Die Filets des sauren Herings in dünne Schnitten schneiden, mit Oel und Essig begiessen; mit dünnen Zwiebelstücken und etwas Lorbeer garnieren. 24 Stunden marinieren lassen. Mit frischer Butter servieren.

274. — Frische Heringe mariniert — Harengs frais marinés. Frische Heringe reinigen und auf einer hohlen Platte auslegen. Eine Marinade aus 2 dzl Weisswein, 1 Madeiraglas voll Essig, einigen dünnen Scheiben Karotten, Zwiebeln, Schalotten, etwas Petersilie, Thymian, Lorbeer, einigen Pfefferkörnern darüber giessen. Die Marinade muss siedend über die Heringe gegossen werden. Etwa 10 Minuten pochieren lassen (ohne aufkochen). Erkalten lassen und mit der Marinade kalt servieren.

275. — Roll-Mopps — Roll-Mopps. Gesalzene, nicht geräucherte Heringe $^1/_2$ Tag in kalter Milch baden. Dann Filets abheben, etwas Senf darüber streichen, mit fein gehackten Zwiebeln überstreuen, rollen mit der Haut nach aussen, mit Bindfaden oder Spiesschen befestigen. Hierauf die Filets in ein Tongeschirr legen und mit einem siedenden Court-Bouillon aus Essig, Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Nelken und Pfefferkörnern übergiessen. Alles zusammen gut kochen lassen. Die Milcher der Fische darüber geben und das Ganze in der Marinade baden. Nach dem Erkalten 1-2 Milcher mit einem Kaffeelöffel Senf zerstossen und mit dem Essig von den Filets verdünnen. 1 Glas Oel (fakultativ) beifügen und 5-6 Tage marinieren lassen.

276. — Kleine Rotbarben nach orientalischer Art — Petits Rougets Barbets à l'Orientale. Ganz kleine Barben reinigen, waschen, mit einem Tuch abtrocknen, in Mehl drehen und in heissem Oel beidseitig anrösten; dann die Fische auf einer feuerfesten Platte ordnen. Nebenher 500 gr geschälte und gestossene Tomaten (auf 8-10 Barben gerechnet), etwas Knoblauch und gehackte Petersilie, $^1/_2$ Glas Weisswein, Salz, Pfeffer und eine Prise Safran in Oel dämpfen und das Ganze auf die Barben giessen; die Platte mit einem gebutterten Papier überdecken und einige Minuten lang in den Ofen stellen. Auf einer Radieschenschale anrichten und mit ihrem Kochfond übergiessen. In der Mitte der Platte etwas Tomatensalat. Recht kalt servieren.

277. — Oelsardinen — Sardines à l'huile. Sie werden meist in der Büchse serviert, doch lohnt sich auch hier ein aufmerksames Gestalten der Platte mit einem harten Ei, $^1/_2$ Zitrone und etwas Petersilie. Die Sardinen in Fächerform auf der einen Seite der Platte, auf der andern Seite die Eischnitten, in der Mitte Petersilie und Zwiebelringe. Den Rand der Platte mit kannelierten Zitronenscheiben garnieren. Etwas Zitronensaft auf die Sardinen giesen. Butterrollen dazu. (Fig. 101).

278. — Sardinen nach Rovigo-Art — Sardines à la Rovigo. Gewöhnliche Oelsardinen in einer kalten, stark gewürzten Tomatensauce anrichten. Diese Tomatensauce vorzugsweise mit frischen Tomaten bereiten und mit einer Prise Salbei verfeinern. Fein geschnittene Beissbeeren und zerfeinertes hartes Eiweiss darauf streuen.

279. — Muscheln nach Fécamp-Art — Moules à la Fécampoise. Grosse Muscheln nach dem üblichen Verfahren (siehe Weichtiere No. 856) kochen, aus der Schale herausnehmen und entbarten. Nebenher einen Salat von Sellerie mit Essig, Oel und feinen Kräutern bereiten, in der Schale anrichten, die Muscheln darauf legen und mit einer leichten Mayonnaise mit Senf, letztere mit dem Kochfond der Muscheln verdünnt, nappieren. Nur ganz wenig Salz. Fein gehackte Kräuter darauf streuen.

280. — Thon nach Mireille-Art — Thon à la Mireille. Thon aus dem Oel mit $^1/_3$ seines Gewichtes frischer Butter zusammenkneten, würzen und etwas Mayonnaise beifügen. Diese Purée in einer Schale anrichten. Mit entsteinten Oliven, die man mit etwas stark gewürzter Tomatenpurée farciert hat, garnieren.

281. — Thon-Crème nach Mirabeau-Art — Crème de thon à la Mirabeau. Thon aus dem Oel wie oben (No. 280) bereitet, auf der Platte hoch anrichten, mit entsteinten Oliven garnieren. Ringsum halbe Tomatenscheiben.

282. — Thon-Schiffchen — Barquettes de thon. Den Inhalt einer kleinen Büchse Thon mit 50 gr Butter und 2 Löffel Olivenoel verarbeiten, gut würzen. Dann diese Crème auf Blätterteig-Schiffchen domförmig anrichten.

Auf jedem Schiffchen ein Sardellenfilet.

283. — Languste-Schale nach Pariser-Art — Ravier de langouste à la Parisienne. Den Boden der Schale mit einem Häufchen zilesierter Kopfsalatblätter garnieren, Languste-und Hummerstücke darauf legen und mit einer dicken, gut gewürzten Mayonnaise überziehen. Harteierscheiben sowie 1 in 4 Teile geschnittenes Herz des Kopfsalates obenauf.

Auf gleiche Weise können auch gekochte Fischresten dekoriert werden.

284. — Languste-Schale nach Russischer-Art — Ravier de langouste à la Russe. Den Kopfsalat durch eine Gemüse-Macédoine mit Mayonnaise gebunden ersetzen. Wie bei No. 283 anrichten.

Anmerkung : Wir verzichten darauf, in diesem Buch alle möglichen russischen Hors-d'Œuvres wiederzugeben. Allfällige Interessenten finden weitere Angaben in dem " Traité de cuisine Russe " von A. Petit (Verlag : Flammarion, Paris).

Belegte Brötchen

Vorbemerkung : Die Brotschnitten werden in Oel oder Butter geröstet. Sie werden eher klein als gross geschnitten (Vergl. hiezu das Kapitel " Buttermischungen ", No. 228/239).

285. — Sardellenbrötchen — Canapés aux anchois. Aus eintägigem Weissbrot kleine Schnitten (4/7/1 cm) schneiden, in Olivenoel schön gelb anrösten und erkalten lassen. 4-5 entsalzte Sardellen mit 100 gr Butter zusammenkneten, die Masse durchs Sieb treiben und die Brotschnitten mit dieser Sardellenbutter streichen. Auf der einen Seite der Schnitte mit einer Bordüre von gehacktem Eiweiss, auf der andern Seite von gekacktem Eigelb garnieren. An beiden Enden etwas gehackte Petersilie. In der Mitte des bestrichenen Brötchens 2 kleine Sardellenfilets aus dem Oel kreuzweise legen.

286. — Nizza-Brötchen — Canapés Niçois. Gleiche Zubereitung wie No. 285, jedoch runde Brotschnitten verwenden. In der Mitte etwas Tomatensalat mit einer entsteinten Olive im Zentrum. (Fig. 98).

287. Joinville-Brötchen — Canapés Joinville. Kleine Krevetten entschalen und die Schalen mit einem Stück frischer Butter verarbeiten. Runde Brötchen in Butter anrösten mit dieser Krevettenbutter bestreichen. Das Ganze in gehacktem Eigelb walzen. Mit 6 Krevettenschwänzchen, strahlenförmig geordnet, und in der Mitte eine kleine Butterrose, garnieren. (Fig. 98).

288. — Sardinen-Brötchen — Canapés de sardines. Gleiche Zubereitung wie No. 285.

289. — Belegte Brötchen nach Ostender-Art — Canapés à l'Ostendaise. Runde Brotscheiben in Butter anrösten, mit Butter und gesalzenem Senf bestreichen. In die Mitte eine pochierte Auster legen, die man abgekühlt und in kalter Senfmayonnaise getaucht hat. Ringsum eine Bordüre von gehacktem Eigelb.

290. — Kaviar-Brötchen nach russischer Art — Canapés de caviar à la Russe. Kleine runde, weder grilliert noch gebackene Brötchen mit frischer, leicht gesalzener Butter bestreichen und den Kaviar darauf legen. Etwas Zitronensaft und eine $^1/_4$ Zitronenscheibe darüber. Wird meist mit Schwarzbrot hergestellt.

291. — Pariser-Brötchen — Canapés Parisiens. Runde Brotscheiben rösten und mit Butter bestreichen; 1 hartes Eigelb mit etwas Mayonnaise verarbeiten und die Canapés mit dieser Crème bestreichen. In der Mitte ein kleines Kressenbouquet. Geriebenes Eigelb mit einer Prise Salz darüber streuen. (Fig. 98).

292. — Lucette-Brötchen — Canapés Lucette. Rechteckige Brötchen in Butter rösten. Nach dem Erkalten mit Senfbutter bestreichen; in der Mitte mit einem Streifen von gehacktem Eiweiss garnieren. Auf der einen Seite des Brötchens weisses, gehacktes Geflügelfleisch, auf der andern Seite gehackte Pöckelzunge streuen. Auf das Geflügelfleisch ein rundes Scheibchen Zunge und auf das Zungenfleisch etwas gehackte Petersilie legen.

293. — Elsässische Brötchen — Canapés Alsaciens. Ovale Brotscheibchen in Butter rösten und das Brötchen mit Meerrettichbutter bestreichen. In der Mitte eine ovale Tranche Gänseleber und im Zentrum eine in Oel getauchte Trüffelschnitte.

294. — Käse-Brötchen - Canapés au fromage. Rechteckige Brotschnitte in Butter rösten. Etwas geriebenen Gruyère in 2-3 Löffeln dicker Béchamel

(No. 164) zergehen lassen und das Brötchen mit der Masse bestreichen. Im Ofen gratinieren und kalt servieren, wie die anderen Brötchen. Sie werden aber auch warm genossen.

Anmerkung : Alle diese Brötchen werden auf einer ovalen oder runden Platte auf einem Petersilienbett serviert. Auch können sie auf einer Serviette angerichtet werden.

Salate als Vorspeisen

Anmerkung : Zu jeder Jahreszeit kann man dem Hors-d'Œuvre einen oder verschiedene Salate, sei es aus Gemüsen, Fleisch-oder Fischresten, etc. beigeben. Diese kann man nach jeder beliebigen Art arrangieren; dazu gibt es keine besondere Anleitung. Der erfinderischen Hausfrau werden sich hier häufige Verwendungsmöglichkeiten bieten.

295. — Tomatensalat — Salade de tomates. Mittelgrosse, reife und feste Tomaten eine Sekunde in siedendes Wasser geben um sie von der Haut zu lösen. Dann in dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und gut abtropfen; geschmackvoll in die Platte legen und mit einer Vinaigrette (No. 220) übergiessen. Gehackte Petersilie und Zwiebelringe obenauf. Nicht zu viel Essig. Nur im letzten Moment würzen.

296. — Gurken-Salat — Salade de concombres. Eine grüne Gurke schälen und entzweischneiden, das Innere entfernen, in dünne Schnitte schneiden und in Salz einlegen, um der Gurke das Wasser zu entziehen.

In Frankreich wird die Gurke mit feinem Salz bestreut. Wir ziehen die amerikanische Methode vor, nach welcher die dünn geschnittene Gurke in kaltem Salzwasser eine Stunde lang gebadet wird. Auf diese Weise bleibt das Fleisch der Gurke kerniger. Dann in ein Tuch abtropfen und mit Pfeffer, Oel, Essig und feinen Kräutern würzen. Aber kein Salz.

297. Algerischer Salat — Salade Algérienne. Ist eine Kombination von Gurkensalat (No. 297) in der Mitte der Schale und Tomatensalat (No. 296) ringsum. (Fig. 100).

298. — Nizza-Salat — Salade Niçoise. Eine Kombination von Tomaten, grünen Bohnen und Kartoffelsalat. Kerbel darauf streuen.

299. — Kartoffelsalat — Salade de pommes de terre. Die frisch gesottenen Kartoffeln (en Robe de chambre) schälen und in kleine Scheiben schneiden; wenn noch heiss, mit Essig, Oel, Gewürz und feinen Kräutern begiessen. Die heissen Kartoffeln nehmen die Flüssigkeit auf; es wird daher manchmal notwendig, noch ein Glas heisses Wasser beizufügen. Der Kartoffelsalat wird lauwarm serviert. Kann auch mit Mayonnaise garniert werden.

300. — Rotkohl-Salat — Salade de chou rouge. Einen festen Rotkohl reinigen, die Blätter lösen und die starken Rippen entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden, mit feinem Salz bestreuen und Essig darauf giessen. Hierauf das gedeckte Geschirr während einer Stunde in den heissen Tellerwärmer stellen, damit das Gemüse weich wird. Abtropfen, erkalten lassen und mit Vinaigrette begiessen. Je nach Wunsch etwas gehackte Zwiebel beifügen. (Fig. 99).

301. — Weisskohl-Salat — Salade de chou blanc. Das Herz eines Weisskohls in feine Würfel schneiden und mit etwas gehackter Zwiebel Salat daraus machen. Den Weisskohl muss man nicht wie den Rotkohl in Essig ziehen lassen, dagegen muss der Kohl sehr fest und dem ersten Frost ausgezetzt worden sein. Vielerorts werden auch Speckwürfel darunter gemengt.

302. Knollensellerie-Salat — Salade de céleri-rave en Remoulade. Einen Sellerieknollen schälen, in feine Julienne schneiden und in siedendem Wasser einmal aufkochen lassen. Abtropfen und mit einer Mayonnaise mit Senf und feinen Kräutern binden. (Fig. 100).

303. — Stangensellerie-Salat — Salade de céleri blanc. Von weissen, weichen Selleriestauden das Grün der Blätter wegnehmen, waschen und reinigen. Den Sellerie in 4 cm lange Stücke schneiden, die dann auch der Länge nach zerkleinert werden. Das Ganze in einer Remoulade aus Essig, Oel, Senf, Salz und Pfeffer 1-2 Stunden ziehen lassen. Feine Kräuter der Sauce beigeben.

304. — Ochsenmaulsalat — Salade de museau de bœuf. Ochsenmaul genau wie Kalbskopf kochen, dann fein zerschneiden und mit Oel, Essig, gehackter Petersilie und zerkleinerten Zwiebeln würzen.

Auf diese Weise kann man auch das Knochenfleisch vom Suppentopf anrichten.

305. — Kalbsfuss-Salat — Salade de pieds de veau. Wie No. 304 bereiten. Mit harten Eiern garnieren.

Anmerkung : Die Fleischsalate müssen in warmen Zustand gewürzt werden; aber kalt servieren. Auch Schafsfüsse, Kalbsgekröse sowie Hirn kann man zu Salat bereiten.

306. — Rindefleisch-Salat — Salade de bœuf. Von Siedfleischresten alle nervigen Teile entfernen. Dünn schneiden und zu Salat bereiten. Als Garnitur : Salzgurkenschnitte und gehackte feine Kräuter. Eierscheiben können auch beigegeben werden.

307. — Eier-Salat — Salade d'œufs durs. Harte Eier in dünne Scheiben schneiden, auf eine Platte anrichten, mit Mayonnaise oder Vinaigrette mit feinen Kräutern übergiessen.

308. — Blumenkohl-Salat — Salade de chou-fleur. Dazu eignet sich auch ein kleiner Rest von in Wasser gekochtem Blumenkohl. Mit Vinaigrette würzen und die Schale mit einer Bordüre von Tomaten und grünen Bohnen garnieren. Etwas gehacktes Eigelb überstreuen.

Anmerkung : Alle Gemüsesorten — auch gedörrte — eignen sich zu Salat (Linsen, Bohnen, Spinat, etc.).

309. — Spinat nach Madrilène-Art — Epinards à la Madrilène. In Spanien serviert man Spinat als Hors-d'Œuvre. Blanchieren, abkühlen, mit den Händen drücken, hacken oder durchs Sieb treiben. Mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig würzen, genau wie einen Salat. In der Schale hoch anrichten, mit Eierschnitten garnieren.

Garnierte Tomaten

310. — Antiboise-Tomaten — Tomates à l'Antiboise. Ganz kleine, nussgrosse, feste Tomaten oben öffnen; eine Stunde vor Gebrauch mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, dann die Tomaten untereinander umdrehen und so marinieren lassen. Mit der Gabel den Inhalt von 1-2 Büchsen Thon zerstossen und mit Butter, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1-2 Löffel Mayonnaise verarbeiten. Diese Purée in die kleinen Oeffnungen der Tomaten einfüllen. Auf eine Schale dressieren und mit Petersilie garnieren. (Fig. 99).

311. — Beaulieu-Tomaten — Tomates à la Beaulieu. Gleiche Zubereitung wie No. 310, nur grössere Tomaten auswählen und halbieren. Füllen und obenauf gehacktes Eiweiss auf der einen Seite der Tomate, gehacktes Eigelb oder Petersilie auf der anderen Seite überstreuen; in der Mitte eine entsteinte Olive. Auf Petersilie anrichten. (Fig. 99).

312. — Tomaten nach russischer Art - Tomates à la Russe. Karotten, weisse Rüben, Kartoffeln, Sellerie grüne Bohnen in kleine regelmässige Würfel schneiden und einzeln in Salzwasser blanchieren. Das Ganze dann mit einigen jungen Erbsen mit einer Mayonnaise binden, abschmecken und mit diesem Salat kleine, ausgehöhlte Tomaten füllen. Auf jede Tomate eine Eierscheibe legen. Auf Petersilie anrichten.

313. — Murcie-Tomaten — Tomates à la Murcie. Halbierte, ausgehöhlte Tomaten mit einem Gurkensalat mit feinen Kräutern füllen. Geschmackvoll anrichten (s.Abbildung Fig. 99).

314. — Germinal-Tomaten — Tomates à la Germinal. Die halbierten und ausgehöhlten Tomaten mit einem mit Mayonnaise gebundenen Knollenselleriesalat füllen. Gehackte feine Kräuter darauf streuen.

315. — Tomaten nach Andalusischer Art — Tomates à l'Andalouse. 100 gr Reis etwa 16-17 Minuten in siedendem Wasser blanchieren, abtropfen, mit einer leichten, gut gewürzten Senf-Mayonnaise binden, etwas spanische Pfefferschoten, die man halbiert, ausgehöhlt und dünn geschnitten hat, zugeben; 1-2 Löffel gehackte, leicht in Oel angezogene Zwiebeln beifügen. Die ausgehöhlten Tomaten mit diesem Reis füllen. Auf Petersilie anrichten.

316. — Gurken nach dänischer Art — Concombres à la Danoise. Eine schöne Gurke schälen, in dicke Scheiben schneiden, aushöhlen, mit Salz, Pfeffer und wenig Essig würzen und 2 Stunden lang marinieren lassen. Dann abtropfen und mit einer Salmpurée füllen, die folgenderweise zubereitet wird : einen kleinen Salmrest mit 50 gr Butter und 2 Löffeln dicken Rahm zusammenkneten. Einige dünne Salmschnitten von der Grösse eines Frankenstückes als Garnitur.

317. — Gurken nach Renaissance-Art — Concombres à la Renaissance. Wie No. 316. Statt Salmpurée, einen Salat aus Frühlingsgemüsen mit Mayonnaise gebunden und mit Paprika gewürzt, als Füllung verwenden.

318. — Gurken nach elsässischer-Art — Concombres à l'Alsacienne. Dicke Gurkenschnitten wie unter No. 316 angegeben, bereiten.

Füllung : gekochter, fein gehackter Schinken, oder eine Schinkenpurée mit etwas Rahm gebunden. Geriebenen Meerrettich darauf streuen.

Anmerkung : Diese gefüllten Gurken können ebensogut mit anderen beliebigen Salaten oder Purées garniert werden.

Die Oliven

Die grünen und die schwarzen Oliven werden in der Regel so serviert, wie sie in den Handel gebracht werden. Wenn sie zu stark gesalzen sind, werden sie in frischem Wasser gebadet. Die grünen Oliven sind Früchte, die vor dem Ausreifen geerntet werden; die schwarzen hingegen sind ausgereifte Früchte, die in gewissen Gegenden einer besonderen Behandlung unterworfen sind. So sind beispielsweise die " Picholines " eine bewährte Marseiller Spezialität.

Die länglichen, grünen Oliven (Olives de Lucques) können gefüllt werden. Zu diesem Zweck eignen sich allerdings nur die grössten Sorten, worunter die spanische Olive oder die sog. " Olive à la Reine " besonders geschätzt ist; als Hors-d'Œuvre findet diese keine Verwendung, da sie zu gross ist. Dagegen wird sie öfters als Garnitur zu kalten Geflügelplatten (siehe Canard à la Sévillane, No. 1422) serviert.

319. — Oliven nach Joinville-Art — Olives à la Joinville. 40 gr Butter mit 125 gr geschälter Krevetten zu Purée verarbeiten, pfeffern, durchs Sieb treiben und die entsteinten Oliven mit dieser Masse füllen. Auf ein Bett von Petersilie anrichten. Dient auch als Garnitur zu kaltem Fisch. (Fig. 100).

320. — Schwarze Oliven, sog. " Picholines " — Olives noires dites " Picholines ". Diese werden fertig in den einschlägigen Geschäften bezogen. Anrichten und mit ihrer Marinade servieren. Die schwarzen Oliven werden in einer Marinade aus feinstem Olivenoel (Huile vierge) konserviert.

Griechisches Gemüse

Viele Gemüsesorten werden nach dieser Art zubereitet und als Hors-d'Œuvres serviert. Wir beschränken uns darauf, im nachfolgenden die meistbewährten Sorten zu zitieren.

321. — Artischoken nach griechischer Art — Artichauts à la Grecque. Ganz kleine Artischoken wählen oder grössere in 4 Stücke schneiden, in die Kasserolle geben mit $^1/_2$ Glas Weisswein, 1 Glas Kraftbrühe, 10 kleinen Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern, etwas Salz und 1 Lorbeerblatt; mit $^1/_2$ Glas Oel ablöschen und 40-45 Minuten auf ziemlich starkem Feuer kochen. Wenn die Artischocken gar gekocht sind, mit Sauce, Zwiebeln und Pfeffer servieren. Man kann die Artischoken auch ohne Weisswein, nur mit $^1/_2$ Glas Oel, dem Saft von zwei Zitronen, etwas Kraftbrühe oder Wasser und dem nötigen Gewürz kochen.

323. — Lauch nach griechischer Art — Poireaux à la Grecque. Das Weiss von grossem Lauch in 6-8 cm lange Stücke schneiden, 3 Minuten in Salzwasser blanchieren und nach oben angegebener Art (No. 321) kochen.

324. — Sellerie nach griechischer Art — Céleri à la Grecque. Gleiche Zubereitung wie No. 321. Nur das Herz der Sellerie nehmen und es in 4 Stücke schneiden.

325. — Fenchel nach griechischer Art — Fenouil à la Grecque. Ist ein hochfeines Gemüse, leider aber zu wenig verwendet. 2-3 Fenchelknollen in Stücke schneiden, 10 Minuten blanchieren und wie die Sellerie fertig kochen. Einige geschälte Zitronenscheiben in die Kasserolle geben.

326. — Gourillos nach griechischer und nach Nizza Art — Gourillos à la Grecque et à la Niçoise. Ist ein kleines Hors-d'Œuvre nach Montagné. Von einer gekrausten oder flämischen Endivie die Stämme behalten und dazu noch zirka 3 cm vom Stengel; diese Teile gut reinigen und waschen, dann in Salzwasser blanchieren und gut abkühlen. Hierauf nach angegebener griechischer Art (s. No. 321) kochen unter Zugabe von 250 gr frischen, geschälten und in Stücke geschnittenen Tomaten. Garkochen und kalt servieren.

Melonen

Die bestbewährte Sorte ist die sogenannte "Melon Cantaloup". Diese stammen aus Cantalupo, einer früheren päpstlichen Residenz in der Umgebung von Rom. Als im Jahre 1309 die Päpste nach Avignon auswanderten, importierten sie dort eine Melonesorte, die dann in der Vaucluse kultiviert wurde; es ist dies die herrliche Cavaillon-Melone.

Im Süden Frankreichs und in den orientalischen Ländern wird die Pastèque oder Wassermelone bevorzugt. Eine gute Melone muss schwer sein und die Schale unter dem Fingerdruck leicht nachgeben. Die Melone wird gewöhnlich in Scheiben geschnitten und so kalt als möglich serviert. Sie wird auch öfters mit feinsten Aperitifweinen angerichtet.

327. — Melone mit Porto — Melon au Porto. Aus einer Melone um den Stiel herum ein rundes Stück abschneiden und durch diese Oeffnung mit einem silbernen Löffel die Körner und Gefaser entfernen. Ein Glas Porto, Madeira, Xeres, etc. hineingiessen, den Deckel wieder aufsetzen und die so präparierte Melone während zirka 2 Stunden aufs Eis stellen.

328. — Melonenperlen mit Porto — Perles de melon au Porto. Eine reife Melone aufs Eis stellen. Dann entzweischneiden, die Körner und Faser entfernen. Mit dem Kartoffelschneider kleine Kugeln aus dem Fleisch der Melone formen und diese in eine aufs Eis gestellte Schale fallen lassen. Porto darüber giessen und in Champagnerschalen anrichten.

329. — Spanische, milde Pfefferschoten — Poivrons doux d'Espagne. Grüne Pfefferschoten halbieren, mit Oel begiessen und anrösten. Erkalten lassen und schälen; mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig würzen. Dienen auch als Garnitur zu Bohnen-oder Tomatensalat.

330. — Rote und schwarze Radieschen — Radis roses et noirs. Die roten Radischen sind bekannt, Schaben, Blätter grösstenteils entfernen, mit Butter und Salz servieren.

Die schwarzen Rettiche sind hart und haben einen pikanten Geschmack. Schälen, in dünne Scheiben schneiden. Vor Gebrauch 2 Stunden lang in Oel und Essig marinieren lassen.

331. — Champignons und Steinpilze mariniert — Champignons et cèpes marinés. Ganz kleine, feste Champignons wählen, Steinpilze in Stücke schneiden, 5 Minuten blanchieren, abtropfen und mit einer Vinaigrette und etwas wenig Senf und Mayonnaise übergiessen. 24 Stunden marinieren lassen.

Eier-Vorspeisen

Die hartgesottenen Eier, in Scheiben, Vierteile oder Hälften geschnitten, können einfach oder farciert in hundertfältiger Darbietung präsentiert werden.

332. — Eier mit Mayonnaise — Œufs durs en mayonnaise. Die Eier in dünne scheiben schneiden; mit Mayonnaise überziehen.

333. — Eier mit Vinaigrette — Œufs durs en vinaigrette. Wie No. 332, nur die Mayonnaise durch eine gute Kräuter-Vinaigrette ersetzen.

Im allgemeinen müssen die Saucen oder sonstigen Garnituren, die zu hart gesottenen Eiern serviert werden, recht pikant sein.

334. — Gefüllte Eier mit Kresse — Œufs farcis à la Vert-Pré. Die Eier halbieren. das Gelb zermalmen und mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, 1-2 Löffeln Mayonnaise verarbeiten. Der Masse eine Purée aus Kresse, Spinat, Kerbel und Estragon, alles blanchiert und passiert, beifügen. Die Eier mit dieser Füllung farcieren und mit etwas grüner Sauce (s.No. 216) nappieren. Als Hors-d'œuvre sind die halben, nach diesem Rezept präparierten Eier zu gross; es empfiehlt sich daher, jede Hälfte nochmals zu halbieren.

335. — Gefüllte Eier nach Strassburger-Art — Œufs farcis à la Strasbourgeoise. Wie No. 334, aber statt Gemüsepurée, Gänseleberpurée verwenden. Einige Trüffelscheiben darauf legen. Jede Hälfte in 3 Stücke teilen und auf Gelee anrichten.

336. — Farcierte Eier-Macedoine — Œufs farcis à la Macédoine. Das Eiweiss mit einer Gemüse-Macedoine, mit Mayonnaise gebunden, farcieren. Obenauf gehacktes Eigelb.

Andere Füllungen für hart gesottene Eier : Thon, Purée aus Geflügel- oder Wildresten, Tomaten, diverse Salate, etc. etc.

Krustaden, Schiffchen und Kassoletten

Unter dieser Bezeichnung versteht man Hors-d'Œuvres, die in ziemlich kleinen Törtchen oder Schiffchen, aus Blätterteig hergestellt, serviert werden. Hier kann man die Anrichtart nach Belieben variieren.

337. — Strassburger Cassoletten — Cassolettes Strasbourgeoises. Kleine Schiffchen aus Blätterteig blind backen, erkalten lassen und mit einer Gänseleberpurée, die mit Butter und Paprika verarbeitet ist, domförmig füllen. Mit Trüffelscheiben dekorieren.

338. — Tours-Rilletten — Rillettes de Tours. Jede Provinz Frankreichs hat ihre eigene Art, diese Rillettes herzustellen. Diejenigen von Tours erfreuen sich eines unbestrittenen Renommees. Hier das bezügliche Rezept.

500 gr frisches Schweinefleisch (halbfett) und 500 gr Gänsebrust in grosse Würfel schneiden; diese Fleischstücke in die Pfanne legen und zu $^3/_4$ mit Wasser decken. Salz, Pfeffer, Kräuterbündel, Pfefferkraut, 2 Salbeiblätter dazu geben und decken. Dann 3 Stunden auf schwachem Feuer kochen, bis das Fleisch wie eine Masse aussieht und das Wasser fast vollständig verdunstet ist. Das Fleisch in eine hohle Platte legen, Knochen entfernen, Kräuterbündel wegnehmen und das Ganze mit der Gabel zu Puree stossen. Erkalten lassen unter gelegentlichem Rühren, damit die Zutaten sich gut vermischen und in einem Topf aufbewahren. Diese Puree erhält sich sehr gut in der Frische.

Diese kleinen, leichten Platten sind dazu angetan, im Menu, d.h. nach der Suppe, den seines hohen Preises wegen nicht immer erhältlichen Fisch zu ersetzen; oder aber wird diese kleine Entrée als erste Platte nach dem Hors-d'œuvre beim Dejeuner (Mittagessen) serviert, natürlich unter der Voraussetzung, dass sie sich in ihrer Zusammenstellung und Zubereitungsart vom eigentlichen Hors-d'œuvre grundsätzlich unterscheidet.

Es liegt uns fern, in diesem Buche eine komplette Enzyklopädie dieser Rezepte zu bieten, sondern wir beschränken uns darauf, nachstehend einige Grundzüge dieser Platten zu geben, wobei es stets der Findigkeit und dem Geschmack des Verfertigers überlassen sei, die unzähligen Varianten selbst zu erproben.

Als Erstes werden wir die Platten behandeln, die den Blätterteig als Grundlage haben.

Die warmen Vorspeisen oder kleinen Entrées

339. — Pastetchen nach Königin-Art — Bouchées à la Reine. Dem Blätterteig (s.auch Kapitel " Pâtisserie ") 6 Touren geben, ihn zu 1 cm Dicke ausrollen und mit dem Ausstecher runde Stücke von 6 cm Durchmesser darin schneiden. Diese runden Stücke aufs Blech legen, mit Eigelb bestreichen und in der Mitte eines jeden Stückes einen runden Einschnitt machen, um die Stelle des Deckels zu markieren. Den Teig 2-3 Mal mit dem Messer stechen und 15-18 Minuten im heissen Ofen backen. Die Bouchées müssen auf der Oberfläche ziemlich trocken gebacken sein, damit sich der Deckel leicht auflösen kann und der Teig nicht zusammensinkt beim Herausnehmen vom Ofen. Dann die Bouchées mit einem Hachis aus Geflügelfleisch, dem man Champignons und Trüffeln gegeben und mit einer Sauce Suprême (s. No. 186) gebunden hat, füllen. (Fig. 79).

340. — Austern-Pastetchen — Bouchées aux huîtres. Sie werden meist mit einem ovalen Ausstecher geschnitten. Mit pochierten Austern, Champignons und einer sehr wenig gesalzenen, jedoch gepfefferten Béchamelsauce füllen.

341. — Krevetten-Pastetchen — Bouchées aux crevettes ou Joinville. Runde oder ovale Pastetchen. Als Füllung Krevettenschwänzchen mit etwas Champignons; die Garnitur mit einer gut gebutterten, mit Cayenne gewürzten Krevetten-Sauce (s.No. 168) binden.

342. — Jäger-Pastetchen — Bouchées Chasseur. Ovale Pastetchen mit einem Hachis aus Wildfleischresten, Champignons und Trüffeln, mit einer Sauce Madère (s.No. 131) gebunden, füllen.

343. — Montglas-Pastetchen — Bouchées à la Montglas. Runde Form. Füllung : Champignons, Pöckelzunge, Schinken und Trüffeln, alles in dünne Streifen geschnitten, 1 Löffel Gänseleberpurée und etwas Madeirasauce (No. 131).

344. — Fasten-Pastetchen — Bouchées Quatre-Temps. Ovale Form. Füllung : Fischresten, Champignons und Muscheln, Krevetten, mit einer mageren Sauce (Béchamelle No. 164, oder Krevettensauce No. 168, etc.) gebunden.

345. — Nantua-Pastetchen — Bouchées à la Nantua. Ovale Form. Mit Krebsschwänzchen, Champignons, Trüffeln und etwas Nantua-Sauce (No. 169) füllen.

Anmerkung : Als Garnituren für diese Bouchées eignen sich u.a. auch Fleischresten, Kalbsmilcher, Hirn, Fisschffeisch, Gemüsepurée, Rühreier, Gnocchis, etc.

346. — Warme Pastetchen — Petits pâtés chauds. Mit Schweinefleisch, Klösschen, Fisch-oder Käsefüllung, etc. farcieren. Hier muss der Blätterteig viel dünner ausgewalzt als bei den Bouchées, jedoch in gleich grosse Plättchen geschnitten werden. Für jedes Pastetchen werden 2 Teigplättchen benötigt. Diese Plättchen auf ein benetztes Blech legen und sie rund herum mit dem Pinsel bestreichen; in die Mitte eine kleine Farce-Kugel aus feinen Kräutern, Trüffeln oder Champignons und dem nötigen Gewürz, legen. Jedes Pastetchen mit einem zweiten Teigplättchen decken; kleben, mit Eigelb bestreichen, 2-3 Einschnitte machen und 10-12 Minuten im heissen Ofen backen. Heiss anrichten auf Servietten. Tomatensauce dazu servieren.

347. — Parmesan-Stäbchen — Allumettes au parmesan. Während der zwei letzten Touren den Blätterteig mit geriebenem Parmesan und ganz wenig Cayenne überstreuen; dann den Teig zu Streifen von 7-8 cm Breite und $^1/_2$ cm Dicke auswalzen. Die Oberfläche des Streifens mit Eigelb bestreichen und nochmals geriebenen Käse darauf streuen. Den Teig in regelmässige Stücke von 2 $^1/_2$ cm Breite schneiden, sie aufs Blech legen und 6-8 Minuten im heissen Ofen backen. Sofort auf Servietten anrichten. Statt Parmesan kann auch Gruyère verwendet werden, vorausgesetzt dass er sehr trocken ist, da er sonst an der Walze haften würde. (Fig. 104).

348. — Sardellen-Stäbchen — Allumettes aux anchois. Den Blätterteig zu einem 7-8 cm breiten Streifen, von der Dicke eines Fünffrankenstückes aus-

rollen. Sardellenfilets in gehackte Eier und Petersilie drehen. Auf jeden Teigstreifen 1 auf diese Weise präpariertes Sardellenfilet legen; den Streifen an der Bindestelle benetzen und das Sardellenfilet gut einwickeln. Den Teig mit dem Finger befestigen und das eine Ende der Rolle in Fischschwanzform, das andere Ende in Mundform schneiden. Die Stäbchen aufs Blech legen, sie mit Eigelb bestreichen und im heissen Ofen backen. Sofort servieren.

Das Sardellenfilet kann auch durch eine Sardine ersetzt werden.

349. — Dartois nach Königin-Art — Dartois à la Reine ou Sausselis. Gleiche Zubereitung wie die Bouchées (No. 339), nur ist die Form nicht die gleiche. Aus Blätterteig zwei längliche Stücke bereiten von 10 cm Breite, das eine sehr dünn als Unterlage, das obere zweimal so dick und von der Länge des Bleches. Den Rand des unteren Streifens benetzen, in die Mitte eine Masse aus Geflügel-oder Kalbshachis und Champignons, mit weisser Sauce gebunden, legen. Diese Masse muss in kaltem Zustand verwendet werden. Mit dem zweiten Streifen decken und befestigen. Mit Eigelb bestreichen, den Teig ciselieren und den Boden stechen. 20 Minuten im heissen Ofen backen. Sofort servieren als ganzes Stück oder in Schnitten.

Als Füllung können alle möglichen Resten oder auch feine Farcen verwendet werden.

350. — Pastetchen mit Jus — Petits pâtés au jus. Mit Blätterteigabfällen Krustaden- oder Briochenformen belegen, den Boden stechen, sie mit Seidenpapier auslegen und mit Reis oder anderen trockenen Gemüsen füllen, damit beim Backen keine Blasen entstehen und der Teig nicht aus der Form kommt. Dann das Gemüse wegnehmen und die Förmchen nochmals in den Ofen stellen um den Teig zu trocknen. Mit dem gleichen Teig runde Deckelchen bereiten, sie mit Eigelb bestreichen, stechen und 5 Minuten im heissen Ofen backen. Die Pastetchen mit einem Ragout aus Klösschen, Champignons, Hirn, Kalbsmilcher, Trüffeln, alles in Würfel geschnitten und mit Madeirasauce (No. 131) oder einem pikanten Jus gebunden, füllen. Den Deckel aufsetzen und sehr heiss auf Servietten servieren.

351. — Käse-Sakristane — Sacristains au fromage. Sind eine Variante zu den Parmesan-Stäbchen (No. 347), nur werden die Stäbchen zwischen den Fingern leicht gedreht (Zapfenzieherform). Heiss servieren.

352. — Harte Eier in Blätterteigcornets — Canelons aux œufs durs. Aus Blätterteigabfällen Hörnchen bereiten. Den Teig zu einem länglichen Stück von der Dicke eines Zweifrankenstückes auswalzen und ihn in 3-4 cm breiten Bändchen schneiden. Dann blechene Cornetformen äusserlich mit Butter bestreichen und sie spiralförmig mit Blätterteig belegen. Die Cornets mit Eigelb benetzen und 8-10 Minuten im heissen Ofen backen. Nachher die Cornets mit einer Masse, bestehend aus fein gehackten hartgesottenen Eiern mit Béchamel-Sauce gebunden, füllen. Als Garnitur eignen sich auch diverse Hachis aus Spinat, Rühreiern, etc.

353. — Jurassische Mundbissen — Bonne Bouche Jurassienne. Blätterteig in der Dicke eines Zweifrankenstückes auswalzen und mit dem Ausstecher

je 3 runde Plättchen von 5 cm Durchmesser pro Mundbissen daraus schneiden. Vorerst ein Plättchen auf ein benetztes Blech legen; dieses Plättchen ebenfalls benetzen und ein zweites Plättchen, dessen mittlerer Teil mit einem kleineren Ausstecher geschnitten wurde, darauf legen, sodass vom zweiten Plättchen nur noch ein Kranz verbleibt. Dann die nussgrosse Oeffnung mit einer sehr dicken, mit Eigelb und Käse gebundenen kalten Béchamelle füllen. Den Blätterteigkranz benetzen und ihn mit dem dritten Plättchen überdecken; ringsum gut kleben, die Oberfläche des Plättchens mit Eigelb bestreichen, den Teig mit dem Messer stechen und 10 Minuten im heissen Ofen backen. Heiss servieren.

354. — Gänseleber-Schiffchen — Barquettes de foie gras. Aus Blätterteig Schiffchen bereiten und sie blind backen. Gekochte Gänseleber durchs Sieb treiben, mit weisser Sauce (Velouté No. 162) auf dem Feuer verdünnen und würzen. Die Masse domförmig in die Schiffchen einfüllen und mit einem Löffel dicker Velouté nappieren.

355. — Marquise-Schnitten — Tartines Marquise. Aus Weissbrot runde Schnitten von 6 cm Durchmesser und 1 $^1/_2$ cm Dicke schneiden und sie mit einer dicken, mit Eigelb (2 Eigelb pro $^1/_4$ Liter) und 100 gr geriebenem Greyerzer verarbeiteten Béchamelle bestreichen. Dann die bestrichenen Brotscheiben in der heissen Friture backen. Auf Servietten anrichten.

356. — Chester-Kuchen — Chester-Cake. 150 gr Mehl, 75 gr Butter, 75 gr geriebener Chester (englischer Käse), eine Prise Salz, eine Prise Cayenne, 2 Eigelb miteinander gut verarbeiten; dann den Teig auswalzen und runde Plättchen von der Grösse und Dicke eines Fünffrankenstückes daraus schneiden Die Plättchen mit Eigelb bestreichen und sie im heissen Ofen backen. Eine Chester-Crème folgenderweise bereiten : in eine halbe Tasse dicker Béchamelle 1 Eigelb, ein nussgrosses Stück Butter, etwas Salz und Cayenne geben, dann 60 gr Chester darunterziehen. Zwischen 2 Plättchen ein Crème-Häufchen legen und sehr heiss servieren als Hors-d'œuvre oder als Savoury. (Fig. 105).

357. — Welsh Rarebit — Welsh Rarebit. Weissbrotschnitten (ohne Kruste) von 1 cm Dicke rösten und Butter darauf streichen. In einer kleinen Kasserolle 150 Gr Chester mit 4-5 Löffeln Pale ale (englisches Bier) unter ständigem Rühren auf Seite des Feuers zergehen lassen, eine Prise Senf und eine Prise Cayenne zugeben; dann die Masse auf die Schnitten streichen. Diese in 2 oder 4 Stücke schneiden und sehr heiss servieren. Man kann sie auch gratinieren.

358. — Käseplätzchen nach Normannischer Art — Diablotins à la Normande. 40 gr Butter zergehen lassen, 1 gehäuften Löffel Mehl und ebensoviel Reismehl dazugeben, mit einer Teetasse voll Milch ablöschen, würzen und unter ständigem Rühren zum Sieden bringen. Sobald die Masse die gewünschte Dicke aufweist, 60 gr sehr fetten, in Würfel geschnittenen Camembert darunterziehen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Masse auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech zu einer regelmässigen Dicke von 2 cm streichen und sie erkalten lassen. Nach dem Erkalten kleine längliche Stücke

daraus schneiden, sie zweimal in Eigelb und Paniermehl drehen und in heisser Friture backen. Die Masse muss mit Cayenne gewürzt sein.

359. — Käseplätzchen (2. Art) — **Diablotins** (2e méthode). Einen Brandteig ohne Zucker bereiten, ihn mit Cayenne würzen (nur sehr wenig), etwas geriebenen Gruyère beimischen und die Masse in kleinen Kügelchen in eine Friture fallen lassen, die aus Butter und etwas wenig Oel besteht. Beidseitig backen. Auf einem Tuch abtropfen. Diese Diablotins sollen nicht grösser sein als Haselnüsse.

360. — Türkische Beurreck — Beurreck à la Turque. Eine ausgesprochene türkische Spezialität. 200 gr Mehl, eine Prise feines Salz, ein Stück Butter und 2 ganze Eier zu einem ziemlich festen Nudelteig verarbeiten, den man alsdann an der Kühle ruhen lässt. Inzwischen $^1/_4$ l Béchamelle von der Dicke eines Brandteiges bereiten, sie gut würzen und etwas erkalten lassen; dann 150 gr in kleine Würfel geschnittenen Gruyère darunterziehen. Von dieser Masse ovale Stücke formen und sie auf dem mit Mehl bestreuten Tisch zigarrenförmig façonnieren. Den Nudelteig papierdünn auswalzen und längliche Stücke von der Breite einer Hand darin schneiden; diese Stücke mit Wasser benetzen, von der Masse je ein Röllchen darauf legen und es in den Teig einwickeln. Panieren und in heisser Friture backen.

361. — Ravioli mit Spinat — Ravioli aux épinards. Nudelteig wie für Türkische Beurreck (No. 360) bereiten, ihn papierdünn ausrollen und 2 regelmässige, viereckige Stücke darin schneiden. Das eine Teigstück benetzen und in regelmässigen Abständen haselnussgrosse Kugeln von Spinatpurée mit Eigelb und geriebenem Käse vermengt, darauf legen. Mit dem zweiten Teigblatt decken, mit dem Röllchen darüber fahren, um die kleinen Raviolis zu schneiden. Diese dann in Salzwasser pochieren (25-30 Minuten ohne aufwallen), sie abtropfen und in einer guten Tomatensauce schmoren lassen. Eine Hand voll geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen gratinieren lassen. (Fig. 56/57).

362. — Lothringer Speckkuchen — Quiche à la Lorraine. Eine mit Butter bestrichene Form mit einem guten, nicht gezuckerten geriebenen Teig belegen. Am besten eignet sich dazu der Cercle à Tarte. Den Boden stechen und dünne Tranchen von leicht geröstetem Speck darauf legen. Breite Greyerzerscheiben auf den Speck legen und die Form mit einer Crème, bestehend aus : 3 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer, 3 kleinen Tassen roher Milch, ausfüllen. Die Quiche in den heissen Ofen stellen und sie 25 Minuten drinnen lassen. Sehr heiss servieren. Dieser Kuchen kann auch entweder mit Speck oder mit Käse allein zubereitet werden.

363. — Schweizer-Törtchen — Tartelettes Suisses. Tartelettenförmchen mit Blätterteigabfällen belegen. Füllung für 12 Törtchen : eine kleine Tasse dicker, gut gewürzter Béchamelle bereiten; neben dem Feuer 2 ganze Eier, 2 kleine Käslein (sog. Petit Suisse oder Petit Gervais), und 60 gr geriebenen Greyerzer darunterziehen. Die Törtchen bis auf 1 cm vom Rand mit dieser Masse füllen und 10 Minuten im heissen Ofen backen. Sofort servieren.

364. — Régence-Krustaden — Croustades Régence. Törtchenformen mit Krustadenteig belegen und sie blind backen. Kurz vor dem Servieren die Törtchen mit einem Ragout aus Klösschen, Champignons und Geflügellebern, mit einer Sauce Suprême (No. 186) gebunden, füllen. Sehr heiss servieren.

365. — Duchesse-Krustaden — Croustades Duchesse. 500 gr Kartoffelpurée durchs Sieb treiben und diese Purée mit etwas Butter auf dem Feuer eintrocknen lassen. Dann die Masse mit 3 Eigelb binden, gut würzen und sie erkalten lassen. Aus dieser Kartoffelpurée Kugeln von der Grösse einer Mandarine formen, englisch panieren und in diese Kugeln oben einen Deckel markieren. Die Kugeln in heisser Friture backen, den Deckel wegnehmen und durch diese Oeffnung die Kugel in der Weise aushöhlen, dass die Wand noch genügend Festigkeit aufweist. Als Füllung für diese Duchesse-Krustaden eignen sich : alle möglichen Resten von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, sowie Rühreier, etc... Auch finden sie als Garnitur zu Fleischgerichten Verwendung.

366. — Fish-Ball (englische Küche) — **Fisch-Ball** (cuisine anglaise). 500 gr Kartoffelpurée, 500 gr Fischpurée aus gekochten Fischen (Salm, Steinbutt, Seehecht oder Stockfisch, etc.) damit verarbeiten; gehackte, in Butter angezogene Zwiebeln, 1-2 Eier, etwas Salz und Pfeffer beimischen. Aus dieser Masse flache Kügelchen formen, sie in Mehl drehen und kurz vor dem servieren backen. Auf Servietten anrichten; geschmolzene Butter oder Rahmsauce dazu servieren. (Fig. 105).

367. — Spiesschen nach Schweizerin-Art — Brochettes à la Suissesse. Aus rohem, geräuchertem Schinken kleine Tranchen von der Grösse eines Fünffrankenstückes schneiden; sie mit Butter grillieren. Aus Greyerzerkäse kleinere, 1 cm dicke Schnitte bereiten. Dann Schinken und Käse abwechslungsweise am Spiesschen spicken, das Ganze englisch panieren (zwei Mal) und in sehr heisser Friture backen. Mit dem Spiesschen servieren.

368. — York-Mignonnettes — Mignonnettes. Sehr dünne und kleine Schnitten Yorker Schinken schneiden, sie dreieckförmig façonnieren, rollen und in Cornetformen geben. Dann diese Cornets mit Gänseleberpurée füllen. Fünf Minuten vor dem Servieren, die Cornets in Backteig drehen und sie in heisser Friture backen. Auf Servietten anrichten. Sauce Hollandaise (No. 175) oder Mousseline (No. 174) dazu servieren. Dieses Gericht ist auch unter dem Namen von " Délices de Madrid " bekannt.

369. — Das " English Panieren " — Panure à l'Anglaise. Ein ganzes Ei oder nur das Eiweiss mit gleichviel Oel verrühren, Salz und Pfeffer dazu geben. Das zu panierende Stück in diesen Apparat drehen und hierauf in Paniermehl walzen.

Anmerkung : Wenn man Fische english panieren will, müssen diese vorerst in Salzmilch getaucht und in Mehl gerollt werden, bevor man sie in die Eimasse gibt.

Vorspeisen mit Brandteig zubereitet

370. — Gnocchis nach Pariser-Art — Gnocchis à la Parisienne. 125 gr Brandteig (s. " Teige ") bereiten. Es ist dies der gleiche Teig wie für Patisserie verwendet, nur ohne Zucker und mit weniger Butter. Diesen Brandteig mit 100 gr geriebenem Greyerzer verarbeiten, kleine Kügelchen daraus formen und sie in siedendes Salzwasser fallen lassen; 10 Minuten pochieren. Die Gnocchis abtropfen und in einer dünnen Béchamelle auf schwachem Feuer schmoren lassen. Gut würzen und neben dem Feuer 60 gr geriebenen Käse unter sorgfältigem Rühren darunterziehen. Das Ganze in eine Gratinplatte geben — oder in Törtchen —, Reibkäse und Brosamen darauf streuen, mit zerlassener Butter nappieren und bei mässiger Hitze 15-20 Minuten im Ofen gratinieren lassen. Sofort servieren. (Fig. 54/55 und 104).

371. — Ramequins — Ramequins. Aus dem gleichen Käse-Brandteig wie No. 370 mit der Tülle kleine Windbeutelchen aufs Blech fallen lassen, sie mit Eigelb bestreichen, fein geschnittenen Gruyère darauf streuen und 10 Minuten in heissem Ofen backen. Dann die Windbeutelchen öffnen und sie mit einer Käse-Béchamelle füllen. Heiss servieren.

372. — Gougère — Gougère. Einen Brandteig mit in Würfel geschnittenem (nicht geriebenem) Käse bereiten; den Teig kranzförmig aufs Blech legen, ihn mit Eigelb bestreichen und Greyerzerstreifen darauf ordnen. 15-20 Minuten im heissen Ofen backen.

Anmerkung : Der mittlere, leere Teil des Kranzes muss genügend Raum bieten, damit der Teig, wenn er aufgeht, nicht etwa das ganze Loch füllt.

373. — Russische Palets " Prinsky " — Palets Prinsky (cuisine russe). Den Käsebrandteig in dünne, schmale Streifen schneiden, diese aufs Blech legen und im warmen Ofen solange backen, bis sie etwas trocken sind. Eine gut gewürzte Käse-Béchamelle bereiten und davon eine gute Schicht zwischen zwei Brandteig-Bänder streichen. Dann den gefüllten Streifen in Stäbchen detaillieren, diese auf beiden Seiten mit Käse-Sauce bestreichen, in Paniermehl walzen; nachher english panieren und in einer Friture bestehend aus halb Butter und halb Oel backen. Auf Servietten anrichten.

374. — Mandel-Krapfen — Beignets soufflés Amandine. Brandteig mit wenig Käse verarbeitet mit einer Masse bestehend aus 60 gr gekochtem, in dünne Streifen geschnittenem Schinken und 50 gr leicht gerösteten, ebenfalls fein geschnittenen Mandeln. Von diesem Teig nussgrosse Kügelchen in die warme Friture fallen lassen. Die Hitze nach und nach erhöhen, bis die Krapfen gar sind. Auf Servietten anrichten.

375. — Rumänische Törtchen — Tartelettes à la Roumaine. Törtchen aus Krustadenteig blind backen. Einen Brandteig mit Käsefüllung bereiten; von diesem Brandteig mit dem Trichter 2-3 aufeinander liegende Ringe in die Tartelette fallen lassen. Die mittlere Höhlung mit einer dicken, gut gewürzten, mit Eigelb und Käse gebundenen Béchamelle füllen. 10-12 Minuten bei mässiger Hitze backen.

376. — Karolinen-Blitzkuchen — Carolines au foie gras. Gleichen Brandteig wie oben (No. 375), jedoch ohne Käse, bereiten. Aus diesem Teig kleine fingergrosse Blitzkuchen formen und sie im ziemlich heissen Ofen backen. Nachher die Kuchen öffnen und sie mit einer Gänselebercrème, mit oder ohne Trüffeln, farcieren. Eventuell mit einer weissen Chaudfroid-Sauce (No. 210) nappieren.

377. — Windbeutelchen mit Gänseleber — Profiterolles au foie gras. Gleiche Zubereitung wie No. 376, nur müssen die Windbeutelchen die gleiche Form und Grösse haben wie die kleinen Kügelchen, die zum St. Honoré verwendet werden. Zum Garnieren einen Trichter mit seitlichem Loch gebrauchen. Als Füllung kann jede beliebige Garnitur dienen.

378. — Pignatelli-Krapfen — Beignets Pignatelli. 125 gr Brandteig ohne Zucker mit 60 gr in Würfel geschnittenem Gruyère, 60 gr Schinkenwürfeln in Butter angezogen und 2 Löffeln trockenen, fein geschnittenen Mandeln, verarbeiten. Diesen Teig zu Kügelchen von der Grösse einer Aprikose façonnieren, diese in Mehl drehen und wie die Nonnenfürzchen (Pet de Nonne) backen. Sehr heiss auf Servietten anrichten. Füllung nach Belieben variieren mit Heringfilets, Sardellen, etc.

379. — Gnocchis nach Römischer Art — Gnocchis à la Romaine. 100 gr Gries in $^1/_2$ l Milch kochen, Salz und Pfeffer zugeben, gut rühren, bis sich die Masse von der Pfanne löst; diese vom Feuer nehmen und 100 gr geriebenen Gruyère darunterziehen. Dann die Griesmasse auf ein mit Eigelb bestrichenes und bestäubtes Blech giessen, zu einem dicken Kuchen ausstrecken und wenn sie halb erkaltet ist, halbmondförmige Gnocchis mit dem Ausstecher daraus formen. Nachher die Gnocchis auf eine Gratinplatte legen, mit ein wenig Kraftbrühe übergiessen, eine Hand voll geriebenen Käse und etwas Paniermehl darauf streuen; auf das Ganze geschmolzene Butter giessen und im sehr heissen Ofen gratinieren lassen. (Fig. 104).

380. — Käse-Auflauf — Soufflé au fromage. 50 gr Butter zergehen lassen, dann 40 gr Mehl darunterziehen und mit $^1/_4$ Liter Milch ablöschen; salzen, pfeffern und unter ständigem Rühren auf den Siedepunkt bringen. Dann die Kasserolle vom Feuer nehmen und dieser dicken Béchamelle ein nussgrosses Stück Butter, eine Prise Muskat sowie 4 Eigelb beifügen. Nachher 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss und 100 gr geriebenen Gruyère darunterziehen. Die Masse mit dem Löffel gehörig rühren und sie alsdann in eine mit Butter bestrichene und mit Reibkäse bestreute Auflaufform giessen. Bei mässiger Hitze 20-22 Minuten backen.

Das Backen in kleinen Porzellanförmchen erfordert nur 8-10 Minuten Kochzeit.

381. — Helvetia-Auflauf — Soufflé Helvetia . Eine gleiche Auflaufmasse wie unter No. 380 angegeben, nur soll sie etwas dicker sein und nur 2 Eiweisschnee enthalten. Kleine Tarteletten- oder Krustadenformen mit Butter bestreichen; von der Masse je einen Löffel in das Förmchen einfüllen. Dann die Förmchen auf ein hohles Blech mit ganz wenig Wasser legen und zirka 12 Minuten im

Ofen backen. Wenn sie schön aufgelaufen sind, sie in eine Gratinplatte stürzen, mit 4 dzl süssem Rahm nappieren, mit geriebenem Gruyère bestreuen und weitere 10 Minuten im sehr heissen Ofen wieder auflaufen lassen.

382. — **Manon-Leckerbissen — Délices de Manon.** Pfannkuchenteig (Pâte à Crêpes) mit 100 gr Mehl, einem ganzen Ei, etwas Salz und einem Glas kalter Milch bereiten. Dazu braucht man eine besondere Timbaleform, mit einem langen Stiel versehen. Diese Form vorerst in die heisse Friture tauchen, dann abtropfen; nachher die Form fast bis obenauf in den Teig tauchen und sie hierauf wieder in die heisse Friture geben, wo man sie einige Augenblicke festhält. Wenn der Teig gelblich wird, löst er sich von der Form durch ein Schütteln der letzteren. Dann das Gebäck in der Friture schön goldgelb werden lassen und es herausnehmen. Diese Leckerbissen können im voraus bereitet werden, aber im letzten Augenblick garnieren. Als Garnitur können Klösschen, Kalbsmilcher, Krebsschwänzchen, Champignons, Trüffeln, gebunden mit einer Sauce Suprême (No. 186) und etwas Krebsbutter (s.No. 235) dienen. (Fig. 105).

383. — **Agnes Sorel Pastetchen — Timbales Agnès Sorel .** Klösschenfüllung: 200 gr Kalbfleisch entnerven und parieren, Salz, Pfeffer und Gewürz beigeben und das Ganze im Stein stossen. Dann 100 gr kalte Milchpanade, 100 gr Butter und 2 ganze Eier der Fleischmasse beifügen. Durchs Sieb passieren. Kleine Babaformen mit Butter bestreichen, den Boden mit einer dünnen Scheibe Pöckelzunge belegen und die ganze Form mit einer regelmässigen, $^1/_2$ cm dicken Schicht von Fleischklösschenfarce auslegen. Nachher das Innere mit einem Salpikon von Zunge, Trüffeln und Champignons, alles in dünne Streifen geschnitten und mit Madeirasauce gebunden (kalt), füllen. Die Förmchen mit einer dünnen Farceschicht decken und etwa 10 Minuten vor dem Servieren die Timbalen im Wasserbad im Ofen pochieren. Dann die Förmchen auf eine runde Platte stürzen, deren Boden mit Madeirasauce nappiert wird. (Fig. 104).

384. — **Regina-Pastetchen — Petites timbales Regina.** Babaförmchen mit Butter bestreichen, sie mit Trüffeln dekorieren und mit einer Fischfarce (Seehecht oder Hecht) wie unter No. 383 angegeben, belegen. Das Innere mit einer Garnitur aus Muscheln, Krevetten und Champignons, alles gekocht und mit einer Krevettensauce gebunden, ebenfalls im kalten Zustand, füllen. Dann die Förmchen decken und wie oben (No. 383) pochieren.

385. — **Virgile-Pastetchen — Timbales Virgile.** Ovale Formen mit Butter bestreichen und sie mit einer Farce aus gehackten Trüffeln und Wildfleisch belegen. Das Innere mit einem Salpikon aus gekochtem Wildfleisch, Champignons, Trüffeln und Spargelspitzen, mit Wildfumet gebunden, garnieren. Im Wasserbad pochieren und mit einer gut gewürzten Wildsauce anrichten.

386. — **Pachen-Pastetchen — Timbales à la Pachen.** Sehr feine Macaroni in Salzwasser pochieren, sie abtropfen und erkalten lassen. Breite Babaformen mit Butter bestreichen und sie spiralenförmig vom Boden bis zum oberen Rand mit Macaroni belegen. Den Rest der Macaroni in kleine Stücke schneiden und sie mit einer ziemlich dicken Rahmsauce binden; einige kleine Würfel

Gänseleber, Trüffeln und Champignons beifügen, unter ständigem Rühren 1-2 Mal aufkochen lassen; dann die Kasserolle vom Feuer nehmen, 2 Eigelb darunterziehen (für 8-10 Timbales), eventuell auch etwas geriebenen Käse, und die Förmchen mit dieser Masse füllen. 10 Minuten im Wasserbad pochieren; nachher die Förmchen von dem Ofen nehmen und sie noch weitere 5 Minuten im Wasserbad pochieren lassen. Die Formen auf eine runde Platte stürzen, deren Boden mit einer leichten, mit Tomatenpurée gebundenen Demi-Glace nappiert wird.

387. — **Manoel-Pastetchen — Timbales à la Manoel.** Eine gehackte Zwiebel mit 150 gr Piemonteser Reis blond anrösten. Mit 3 dzl Kraftbrühe ablöschen, würzen und 18 Minuten kochen lassen. Der Risotto muss sehr trocken sein; dann 50 gr geriebenen Parmesan darunterziehen. Die Masse in gebutterte Babaformen einfüllen. In der Mitte eine Höhlung machen, die mit einer gut gewürzten Tomatenfondue gefüllt wird. Mit Risotto überdecken; die Formen 2-3 Minuten in den Ofen geben, sorgfältig auf eine runde, mit einer dünnen, gut gebutterten Tomatensauce nappierte Platte stürzen.

Die Austern als warme Vorspeisen

388. — **Gebackene Austern — Huîtres frites.** 2 Dtz. grosse Austern in ihrem Wasser pochieren, ohne Aufkochen, und sie unter Druck in einem Tuch abtropfen und erkalten lassen. Dann die Austern in Mehl drehen, sie englisch panieren und kurz vor dem Anrichten in Butter backen. In ganz kleine St. Jakobs-Muschelnschalen servieren. Obenauf eine runde Zitronenscheibe, in die Mitte ein Sträusschen Petersilie geben.

389. — **Austern nach Mornay-Art — Huîtres à la Mornay.** Die Austern wie oben (No. 388) bereiten, jedoch ohne sie zu panieren. Auf den Boden der Schalen etwas Béchamelsauce, mit Eigelb und geriebenem Käse gebunden, geben. Natürlich müssen die Muschelnschalen gut gereinigt werden. Auf jede Schale 2-3 Austern legen, das Ganze mit der glaichen Sauce nappieren, geriebenen Käse darauf streuen und im Ofen gratinieren lassen. Auf Servietten anrichten.

390. — **Austern nach Florentiner-Art — Huîtres à la Florentine.** Gleiche Zubereitung wie No. 389, nur den Grund der Schale mit in Butter sautiertem Spinat garnieren und mit Käsesauce nappieren.

391. — **Austern nach Villeroi-Art — Huîtres à la Villeroi.** Gleiche Zubereitung wie No. 389. Die Austern in Mehl drehen, sie in eine dicke, mit 2 Eigelb auf dem Feuer gebundene Béchamelle walzen, dann in Paniermehl drehen und die Austern zum zweiten Mal englisch panieren. In Butter backen und auf Servietten anrichten.

392. — **Russischer Blinis** (nach französischer Art) — **Blinis russe** (formule francisée). Es sind dies ganz kleine, dünne Pfannkuchen, die in besonderen Pfannen bereitet werden. Dazu eignen sich auch die gewöhnlichen Törtchen-

formen. Den Teig muss man einige Stunden im voraus bereiten : 125 gr Weizenmehl und 125 gr Buchweizenmehl mit $^{1}/_{4}$ warmer Milch, in der man 15 gr Hefe angerührt hat, verarbeiten, etwas Salz beifügen, und das Ganze nach und nach mit Milch verdünnen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz aufweist. Als Letztes noch 150 gr Haselnussbutter darunterziehen. Dann den Teig 3-4 Stunden an der Wärme ruhen lassen und wenn er genügend trocken ist, noch ein Eiweiss sorgfältig unter die Masse arbeiten. Pfanne oder Förmchen mit zerlassener Butter bestreichen, den Teig in diese einfüllen und Pfanne oder Förmchen 5-6 Minuten in den heissen Ofen geben. Falls nötig, die Pfannkuchen einmal umdrehen, damit sie gleichmässig gebacken werden, jedoch nicht austrocknen lassen. Sofort servieren mit zerlassener Butter, Kaviar oder saurem Rahm (Smitane). In Russland wird das Gericht oft mit harten Eiern oder kleinen Fischen garniert.

393. — Blinis (Russisches Rezept) — **Blinis** (recette russe). 500 gr Buchweizenmehl mit lauwarmem Wasser, in dem man 15 gr Hefe angerührt hat, zu einem weichen, fast flüssigen Teig verarbeiten. Die Pfanne decken und sie bei mässiger Wärme während 4 Stunden ruhen lassen. Dann 250 gr Weizenmehl, 3 Eigelb, 1/4 l lauwarmen süssen Rahm und einen Kaffeelöffel feines Salz darunterziehen. Die Masse zu einem glatten Pfannkuchenteig schlagen und nachher noch 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss und 6-7 Löffel Schlagsahne unter die Masse arbeiten. Den Teig noch eine weitere halbe Stunde ruhen lassen. Dann wie oben (No. 392) backen.

394. — Fritto Misto (Italienische Küche) — **Fritto Misto** (cuisine italienne). Gemischte Frituren, die sich in Italien als Vorspeisen einer grossen Beliebtheit erfreuen. Dazu können alle möglichen Fleisch-, Fisch-, Gemüseresten, etc. verwendet werden. Artischockenböden, Blumenkohl, Hirn, Kalbsmilcher, Schafmilcher, Geflügelleber, Sellerie, Reisklösschen, Milchpanade, Auberginen (Eieräpfel), alles gekocht, können mit Fisch oder Muscheln bereitet werden. Alle diese Elemente in nicht zu grosse Stücke schneiden, mit Zitronensaft übergiessen und sie macerieren lassen. Dann das zu behandelnde Stück in den Backteig tauchen und es kurz vor dem Anrichten in die heisse Friture geben. Abtropfen, salzen und auf Servietten anrichten.

DIE EIERSPEISEN

Das Ei — bei den Alten ein Symbol der Welt und der vier Elemente — ist ein unentbehrliches Nahrungsmittel sowohl für die Küche als auch für die Patisserie. Wir unterscheiden folgende Zubereitungsmethoden :

1. Eier in der Schale	Œufs à la coque
2. Verlorene Eier	Œufs pochés
3. Weiche Eier	Œufs mollets
4. Eier in Förmchen	Œufs moulés
5. Rühreier	Œufs brouillés
6. Spiegeleier	Œufs au plat
7. Eier in Töpfchen	Œufs en cocottes
8. Gebackene Eier	Œufs frits
9. Omeletten	Œufs en omelettes
10. Harte und gefüllte Eier	Œufs durs et farcis

Verlorene Eier

395. — Dazu können nur sehr frische (Trinkeier) verwendet werden. Das Pochieren : Ein gewisses Quantum Wasser zusammen mit Essig auf den Siedepunkt bringen (ohne Salz); man rechnet 1 Löffel Essig pro Liter Wasser. Wenn das Wasser kocht, ein Ei nach dem andern sorgfältig hineinschlagen. Das Wasser muss stets auf dem Siedepunkt bleiben, aber nicht sprudeln. Auch muss darauf geachtet werden, dass sich die Eier während des Pochierens nicht berühren, also nicht zu viele auf einmal ins Wasser geben. Kochzeit : 2-3 Minuten, je nach Grösse der Eier und Anrichtart. Beispielsweise : Zum Gratinieren dürfen die Eier nicht zu viel gekocht sein; zum Kaltservieren hingegen werden die Eier etwas länger gekocht. Nach dem Pochieren die Eier herausnehmen und sie in frisches Wasser legen.

396. — Verlorene Eier mit Speck — Œufs pochés au bacon. Verlorene Eier auf dünne, grillierte Speckscheiben (Bacon oder geräuchter englischer Speck) legen. Das Speckfett auf die Eier giessen, oder aber, wenn der Speck auf dem Grill geröstet wurde, die Eier mit zerlassener Butter überziehen.

397. — Verlorene Eier mit Aurora-Sauce — Œufs pochés à l'Aurore. Die Eier auf Croûtons anrichten und sie mit einer gut gebutterten Aurora-Sauce (No. 167) nappieren. Etwas Eigelbpurée darauf legen. (Fig. 108).

398. — Verlorene Eier nach Mornay-Art — Œufs pochés Mornay. Die Eier auf in Butter geröstete Croûtons dressieren, sie mit einer Käse-Béchamelle überziehen. Reibkäse und Brosamen darüber streuen, mit Butter beträufeln und rasch gratinieren lassen.

399. — Verlorene Eier nach Florentiner-Art — Œufs pochés à la Florentine. Spinat nach englischer Art bereiten und auf eine bestrichene Gratinplatte auslegen; die Eier darauf anrichten und sie mit einer Mornay-sauce (No. 165) überziehen. Das Ganze mit Reibkäse und Paniermehl überstreuen, Butter darauf giessen und im heissen Ofen gratinieren.

400. Verlorene Eier nach Grossherzogs-Art — Œufs pochés à la Grand Duc. Die Eier kranzförmig auf Croûtons dressieren, sie mit einer dicken, mit Eigelb gebundenen Mornay-Sauce (No. 165) nappieren, mit geriebenem Käse überstreuen und im sehr heissen Ofen gratinieren lassen. Dann zwischen die Eier ein kleines Bündelchen von in Butter sautierten Spargelspitzen legen. In die Mitte der Platte ein Ragout aus Champignons und Trüffeln, alles in Julienne geschnitten und mit einer leichten Demi-Glace gebunden, einfüllen.

401. — Verlorene Eier nach Beaugency-Art — Œufs pochés à la Beaugency. Die Eier auf breite Artischockenböden dressieren. Das Gericht mit Sauce Béarnaise (No. 176) nappieren und einen pochierten Ochsenmarkschnitt darauf legen.

402. — Verlorene Eier nach Chantilly-Art — Œufs pochés à la Chantilly. Kleine Krustaden mit einer gut gebutterten Erbsenpurée füllen und je ein verlorenes Ei darauf legen. Mit Mousseline-Sauce (No. 174) überziehen.

403. — Verlorene Eier nach Masséna-Art — Œufs pochés à la Masséna. Die Eier auf Artischockenböden dressieren und sie mit einer Sauce Périgueux (No. 132) nappieren. Auf jedes Ei eine Trüffelscheibe legen.

404. — Verlorene Eier nach Chartre-Art — Œufs pochés à la Chartre. Die Eier auf geröstete Croûtons rangieren, sie mit einem reduzierten, mit gehacktem Estragon verfeinerten Kalbsjus überziehen und obenauf einen Stern aus 3 blanchierten Estragonblättern formen.

405. — Verlorene Eier mit Trüffeln — Œufs pochés à la Périgourdine. Die Eier auf Croûtons anrichten, sie mit einer guten Sauce Périgueux (No. 132) nappieren und obenauf mit je einer Trüffelscheibe garnieren.

406. — Verlorene Eier nach Kardinal-Art — Œufs pochés Cardinal. Die verlorenen Eier auf Croûtons dressieren und sie mit einer Kardinal-Sauce (No. 170) überziehen. Auf jedes Ei eine Trüffelscheibe legen. (Fig. 109).

407. — Verlorene Eier nach Joinville-Art — Œufs pochés à la Joinville. Wie No. 406, nur mit Sauce Crevette (No. 168) überziehen. Auf jedes Ei eine rote Krevette oder 2 Krevettenschwänzchen legen.

408. — Verlorene Eier nach Nantua-Art — Œufs pochés à la Nantua. Gleiche Zubereitung wie No. 406. Mit Nantua-Sauce (No. 169) nappieren. Jedes Ei mit einem Krebsschwanz und einer Krebsscheere garnieren.

409. — Verlorene Eier nach portugiesischer-Art — Œufs pochés à la Portugaise. In gebutterte Törtchenformen ein mit Tomatenpurée und Käse zubereitetes Risotto einfüllen; die Förmchen kranzförmig auf eine runde Gratinplatte

stürzen, auf jedes Reistörtchen ein verlorenes Ei legen, mit einer Sauce Mornay (No. 165) überziehen und im heissen Ofen überglänzen. Die Platte mit einer Bordüre aus Tomatenjus garnieren.

410. — Verlorene Eier nach Palace-Art — Œufs pochés à la Palace. Den Boden von kleinen Töpfchen (Cocottes) mit einem Löffel Champignonspurée belegen, ein verlorenes Ei darauf legen und das Ganze mit einer Käse-Auflaufmasse decken. Käse darauf streuen und die Töpfchen 3-4 Minuten bei mässiger Hitze in dem Ofen backen.

411. — Verlorene Eier nach Zingara-Art — Œufs pochés à la Zingara. Die Eier auf geröstete Croûtons anrichten und sie mit einer Sauce Demi-Glace nappieren, die mit Tomatenpurée und einer Julienne aus Schinken, Zunge, Trüffeln und Champignons hergestellt wird. Gehackte Petersilie darauf streuen.

412. — Verlorene Eier nach Monseigneur-Art — Œufs pochés à la Monseigneur. Mit einem Fischresten (Stockfisch, Seehecht, Barben, etc.) eine feine Purée bereiten und diese mit etwas Butter und Béchamelle binden. Diese Masse in Blätterteigkrustaden einfüllen, die Eier darauf legen und das Ganze mit einer gut gebutterten Béchamelle nappieren.

413. — Verlorene Eier nach St. Hubertus-Art — Œufs pochés à la Saint-Hubert. Ein Hachis von Haarwild, mit Sauce poivrade (No. 152) gebunden, auf eine Gratinplatte auslegen; die Eier darauf ordnen und sie mit einer Sauce poivrade nappieren. Mit gerösteten Croûtons garnieren.

414. — Verlorene Eier nach burgundischer Art — Œufs pochés à la Bourguignonne. In einem Sautoir $^1/_2$ Liter Rotwein auf den Siedepunkt bringen und die Eier darin pochieren. Dann die Eier herausnehmen und abtropfen; den gewürzten und mit Aromaten verfeinerten Wein reduzieren, ihn nachher mit 50 gr Butter und einer starken Prise Mehl binden, dann noch ein weiteres Stück Butter und etwas Caramel beifügen. Die Eier auf Croûtons anrichten und sie mit der Sauce überziehen. Nach Belieben mit Champignons garnieren.

415. — Verlorene Eier nach ungarischer-Art — Œufs pochés à la Hongroise. Die Eier in kleine Blätterteig-Törtchen legen und sie mit einer Purée aus gehackten Zwiebeln und Champignons garnieren. Auf das Ganze eine gehörig mit Paprika gewürzte Béchamelle giessen. Obenauf mit einem Champignonhut und einer Prise geriebenen Meerrettich garnieren.

416. — Verlorene Eier nach Zigeunerart — Œufs pochés à la Bohémienne. Die Eier auf Blätterteigkrustaden legen, welche mit einer warmen, trüffierten Gänseleberpurée garniert werden. Die Eier mit einer Madeira-Sauce (No. 131) nappieren und auf jedes Ei etwas Julienne aus in Butter geschwitztem Magerschinken legen.

417. — Verlorene Eier nach Bayard-Art — Œufs pochés à la Bayard. Schöne Tomaten öffnen und aushöhlen, sie mit Butter beträufeln, salzen und im Ofen pochieren lassen, ohne dass die Tomaten zerfallen. Dann das Wasser abtropfen und die Tomaten auf eine warme Platte dressieren; in jede Tomate

ein verlorenes Ei legen, nachdem der Boden der Tomate mit einer dünnen, grillierten Speckschnitte belegt wurde. Die Eier mit einer leichten Tomatensauce überziehen und obenauf eine zweite Speckscheibe legen. (Fig. 109).

418. — Verlorene Eier nach Maxim-Art — Œufs pochés à la Maxim's. Eine Gratinfarce folgenderweise bereiten : 100 gr frischen, geriebenen Speck in der Pfanne zergehen lassen; wenn der Speck sehr heiss ist, 125 gr fein geschnittene Geflügel- oder Kalbsleber beifügen und das Ganze gut anrösten. Dann eine gehackte Schalotte, Salz, Pfeffer und Petersilie dazugeben. Die Masse durchs feine Sieb treiben und mit dieser Purée den Boden von 6 Blätterteigtörtchen belegen. Auf jedes Törtchen ein Ei legen und das Ganze mit Madeirasauce (No. 131) nappieren. Mit einer Trüffelscheibe garnieren. Sofort servieren.

419. — Verlorene Eier nach polnischer Art — Œufs pochés à la Polonaise. Die Eier in Krustaden oder Porzellantöpfchen anrichten, deren Böden mit einem Ragout von frischen, sautierten Tomaten belegt wird. Die Eier mit einer guten Sauce Suprême (No. 186) überziehen. Als Garnitur eine sogenannte " Polonaise ", die so hergestellt wird, indem man 1-2 Löffel Brosamen in Haselnussbutter grilliert.

420. — Verlorene Eier nach Xaver-Art — Œufs pochés à la Xavier. Die Krustaden mit einem Langustenhachis gebunden, mit einer Kardinalsauce (No. 170), garnieren. In jede Krustade ein Ei legen und das Ganze mit der gleichen Sauce nappieren. Gesiebtes Eigelb und gehackter Kerbel darauf streuen.

421. — Verlorene Eier nach Suzette-Art — Œufs pochés à la Suzette. Schöne ungeschälte Kartoffeln (holländische) im Ofen kochen. Dann obenauf ein Stück ausschneiden und die Kartoffeln sorgfältig aushöhlen. Einen Teil des Kartoffelfleisches mit Butter und Rahm verarbeiten, würzen und mit dieser Masse den Boden der Kartoffeln garnieren. Je ein kleines Ei darauf legen. Mit Mornay-Sauce (No. 165) nappieren und rasch gratinieren. (Fig. 109).

422. — Verlorene Eier nach Deaumont-Art — Œufs pochés à la Deaumont. Die Eier in mit Geflügelpurée garnierten Blätterteigkrustaden anrichten. Die Eier mit einer Nantua-Sauce (No. 169) oder mit Krebsbutter (s.Buttermischungen No. 235) nappieren. Obenauf eine Trüffelscheibe.

423. — Verlorene Eier nach Lord Dufferin-Art — Œufs pochés à la Lord Dufferin. Die Eier in grosse, geröstete Champignons dressieren und sie mit einer Béchamelle, gebunden mit geriebenem Meerrettich, überziehen. Obenauf gehackte Petersilie.

424. — Verlorene Eier nach holländischer Art — Œufs pochés à la Hollandaise. Die Eier in mit Salmpurée belegte Krustaden anrichten. Mit Sauce Hollandaise (No. 175) nappieren.

425. — Verlorene Eier nach Gallier Art — Œufs pochés à la Gauloise. Die Eier in mit Schinkenhachis, gebunden mit Tomatenpurée, belegte Krustaden legen. Die Eier mit einer gut gebutterten Tomatensauce nappieren. Mit einem Ragout aus sautierten Schafsnieren ausgarnieren. Auf jedes Ei einen Hahnenkamm legen.

426. — Verlorene Eier nach Guitry-Art — Œufs pochés à la Guitry. In weisser Kraftbrühe (Fond Blanc) 200 gr Hahnenkämme pochieren, mit Ausnahme von 6 Schönen Stücken, die auf die Seite gelegt werden. Dann die andern Kämme in kleine Würfel schneiden und 100 gr Champignons sowie 100 gr mit Madeira gekochte Trüffeln, alles ebenfalls dünn geschnitten, beifügen. Diesen Salpicon mit einer guten Geflügelvelouté, dem man den Kochfond der Trüffeln beigegeben hat, binden. Mit diesem Salpicon 8 kleine Blätterteigtörtchen belegen und je ein Ei darauf legen. Nachher das Ganze mit dem Rest der Geflügelvelouté nappieren und mit Trüffeln garnieren. Zum Schluss die reservierten Kämme in eine eingekochte Tomatensauce tauchen und davon je ein Stück auf jedes Törtchen stellen.

427. — Verlorene Eier nach Kapuzinerart — Œufs pochés à la Capucine. Blätterteigtörtchen blind backen und sie nachher mit einem Löffel Champignonpurée garnieren. Je ein Ei darauf legen und mit einer dicken Mornay-Sauce (No. 165) überziehen. Geriebenen Käse darüber streuen und rasch gratinieren. Sofort servieren.

428. — Verlorene Eier nach englischer Art — Œufs pochés à l'Anglaise. Die Eier auf Croûtons anrichter, sie mit geriebenem Chester bestreuen und mit Haselnussbutter beträufeln und 2 Minuten im sehr heissen Ofen überglänzen. Mit einem kleinen Kressenbouquet garnieren.

429. — Verlorene Eier nach Rachel-Art — Œufs pochés à la Rachel. Die Eier auf kalte Artischockenböden anrichten, sie mit einer Bordeleser-Sauce mit Mark (No. 134) nappieren. Als Garnitur eine pochierte Markscheibe und etwas gehackte Petersilie.

430. — Verlorene Eier mit Estragon — Œufs pochés à l'estragon. Die Eier auf Croûtons anrichten und sie mit einem reduzierten, gut gewürzten und mit gehacktem Estragon verfeinerten Kalbsbratenjus überziehen. Im letzten Augenblick den Jus mit einer Prise Kartoffelmehl, letzteres kalt angerührt, binden. Die Eier mit je 3 blanchierten Estragonblättern, sternförmig geordnet, dekorieren.

431. — Verlorene Eier nach Floreal-Art — Œufs pochés à la Floréale. Die Eier auf Croûtons dressieren, sie mit einer Kräuter-Sauce (No. 148) nappieren. Die Platte ringsum mit Erbsenpurée umspritzen.

432. — Verlorene Eier nach indischer oder kreolischer Art — Œufs pochés à l'Indienne ou Créole. Die Eier kranzförmig auf eine runde Platte ordnen, ohne Croûtons, sie mit Currysauce (No. 201) überziehen. In die Mitte der Platte ein Häufchen Reis nach kreolischer Art (s.No. 1893) dressieren. Der Reis kann auch separat serviert werden.

433. — Verlorene Eier nach Miss Helyett-Art — Œufs pochés à la Miss Helyett. Schöne, nicht allzu reife Tomaten öffnen, sie aushöhlen, würzen, mit Butter beträufeln und in den heissen Ofen stellen. Nachher die Tomaten abtropfen und sie mit einem Salpicon von Krebsen und Champignons garnieren. Je ein

Ei darauf legen, das Ganze mit Nantua-Sauce (No. 169) überziehen und obenauf eine dünne Trüffelscheibe legen.

434. — Verlorene Eier nach normannischer Art — Œufs pochés à la Normande. Blätterteigkrustaden mit einem Ragout von Muscheln, Krevetten und Champignons, gebunden mit einer normannischen Sauce (No. 192), füllen; je ein Ei darauf legen und mit der gleichen Sauce nappieren. Mit einer Trüffelscheibe dekorieren.

435. — Verlorene Eier nach Virginia-Art — Œufs pochés à la Virginia. Herzogin-Kartoffeln (s.2. Art) bereiten. Mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle diese Purée zu eiergrossen Ringen auf ein bestrichenes Blech spritzen. Dann diese Ringe 5 Minuten in den sehr heissen Ofen geben. Nachher sie herausnehmen und auf eine runde Platte rangieren. Die Mitte eines jeden Ringes mit einem Ragout von Krevettenschwänzchen, gebunden mit Krevettensauce (No. 168), garnieren und je 1 Ei darauf legen. Mit der gleichen Krevettensauce nappieren.

436. — Verlorene Eier nach Beaumont-Art — Œufs pochés à la Beaumont. Porzellantöpfchen mit einem Ragout von Champignons und Krebschwänzchen, gebunden mit Nantua-Sauce (No. 169), garnieren. Je ein Ei darauf stellen, mit Nantua-Sauce überziehen und mit einer Krebsscheere dekorieren.

437. — Verlorene Eier nach Tout Paris-Art — Œufs pochés à la Tout Paris. Die Eier auf breite Croûtons dressieren, deren Sockel mit einem Geflügelhachis, gebunden mit Rahm, garnieren und jedes Ei halb mit holländischer Sauce (No. 175) und halb mit Krevetten- oder Tomatensauce (No. 151) überziehen. Auf der weissen Seite mit einer roten Krevette, auf der roten Siete mit einer Trüffelscheibe garnieren. (Fig. 109).

438. — Verlorene Eier mit Zwiebeln — Œufs pochés à la Soubise. Blätterteigkrustaden mit Zwiebelnpurée gebunden mit Rahm, füllen, je ein Ei darauf legen und mit der gleichen Purée nappieren.

439. — Verlorene Eier nach Stanley-Art — Œufs pochés à la Stanley. Gleiche Zubereitung wie No. 438, nur der Zwiebelnpurée etwas Tomatenpurée, fein geschnittene Champignons und viel Rahm beifügen.

440. — Verlorene Eier nach Prinzessin-Art — Œufs pochés à la Princesse. Kleine Blätterteigkrustaden mit Spargelspitzen, gebunden mit Rahm, ausgarnieren; je ein Ei darauf legen und mit einer leicht tomatisierten Sauce Suprême (No. 186).

441. — Verlorene Eier nach Montrouge-Art — Œufs pochés à la Montrouge. In Krustaden oder kleine Töpfchen (Cocottes) einen Esslöffel Champignonpurée geben; je ein Ei darauf legen und mit holländischer Sauce (No. 175) überziehen.

442. — Verlorene Eier nach Burgfrauen-Art — Œufs pochés à la Châtelaine. Gleiche Zubereitung wie No. 427, nur die Champignonpurée durch Artischockenpurée und die Mornay-Sauce durch eine Sauce Béarnaise (No. 176) ersetzen.

443. — Verlorene Eier nach Chivry-Art — Œufs pochés à la Chivry. Blätterteigkrustaden mit Lattichpurée garnieren; die Eier darauf legen und sie mit Chivry-Sauce (No. 196) überziehen.

444. — Verlorene Eier nach bretonischer-Art — Œufs pochés à la Bretonne. Mit Zwiebeln und weissen Bohnen eine Purée bereiten und diese in Porzellantöpfchen einfüllen; je ein Ei darauf legen und mit gewürztem und erwärmtem Rahm nappieren.

445. — Verlorene Eier nach Colbert-Art — Œufs pochés à la Colbert. Blätterteigtörtchen mit einer Macédoine von frischen, in Butter angeschwitzten Gemüsen garnieren, je ein Ei darauf legen und dieses mit Colbert-Butter (s.Buttermischungen No. 233) beträufeln.

446. — Verlorene Eier nach Maintenon-Art — Œufs pochés à la Maintenon. Aus einem Geflügelrest und etwas Schinken mit einer Sauce Suprême (No. 186) gebunden, ein Hachis bereiten und Croûtons oder kleine Töpfchen damit garnieren. Je ein Ei darauf legen und mit Zwiebelsauce (Soubise, No. 172) überziehen.

447. — Verlorene Eier nach Teufels-Art — Œufs pochés à la Diable. Die Eier auf Croûtons anrichten und sie mit einer Teufels-Sauce (No. 143) nappieren. In die Mitte der Platte entweder eine Kartoffelpurée oder eine Erbsenpurée geben.

448. — Verlorene Eier nach Erzherzog-Art — Œufs pochés à l'Archiduc. 4-5 Geflügelleber in dünne Scheibchen schneiden, sie auf grossem Feuer sautieren und mit etwas brauner oder Madeirasauce (No. 131) binden. Dann einige Champignonscheiben beifügen und diesen Ragout in kleine Blätterteigkrustaden einfüllen; je ein Ei darauf legen, mit Madeirasauce nappieren und mit einer dünnen Scheibe gerösteten Schinken dekorieren.

449. Verlorene Eier nach Benediktiner-Art — Œufs pochés à la Bénédictine. Eine Stockfisch-Brandade (provenzialisches Stockfischgericht) spitzsäulenförmig in die Mitte der Platte dressieren und die Eier ringsum ordnen. Mit Rahmsauce begiessen. Als Garnitur eine Trüffelscheibe.

450. — Verlorene Eier nach Georgette-Art — Œufs pochés à la Georgette. Schöne holländische Kartoffeln mit der Schale im Ofen kochen. Dann die Kartoffeln abdecken, sie teilweise aushöhlen, je ein Ei darauf legen und mit Nantua-Sauce (No. 169) überziehen. Als Garnitur ein Krevettenschwänzchen obenauf.

451. — Verlorene Eier nach Phileas Gilbert-Art — Œufs pochés à la Phileas Gilbert. Die Eier auf ziemlich breite Croûtons dressieren, sie leicht mit Sauce Suprême (No. 186) nappieren und mit dem Dressiersack auf den Rand der Croûtons eine dicke Sauce Béarnaise (No. 176) spritzen.

452. — Verlorene Eier nach Condé-Art — Œufs pochés à la Condé. Die Eier auf breite Croûtons anrichten, sie mit einer Sauce Suprême (No. 186) nappieren, der man ein Hachis aus ganz dünn geschnittenen Trüffeln und Pöckelzunge

beigefügt hat. Dann in den Dressiersack einige Löffel dicker und gut gebutterter Tomatensauce geben und diese Purée zu dünnen Streifchen, kreuzweise, auf jedes Ei spritzen. Von der gleichen Sauce eine dicke Bordüre um das Ei, am unteren Rand, spritzen.

453. — Verlorene Eier nach Husaren-Art — Œufs pochés à la Hussarde. Schöne, ausgehöhlte Tomaten grillieren und sie mit einer Purée aus in Butter gedämpften Zwiebeln, Schinken, feinen Kräutern, alles mit Paprika gewürzt, füllen. Dann die Tomaten einige Minuten in den heissen Ofen geben. In jede Tomate ein Ei legen und mit einer tomatisierten, mit Paprika gewürzten Sauce Suprême (No. 186) das Ei überziehen.

454. — Verlorene Eier nach Mireille-Art — Œufs pochés à la Mireille. Einige Auberginen (Eieräpfel) schälen, sie in ziemlich dicke Scheiben schneiden, in Salz einlegen, um ihnen das Wasser zu entziehen, in Mehl drehen und in Oel backen. Nachher die Auberginen auf Servietten abtropfen und einige geschälte, ausgedrückte und in Stücke geschnittene Tomaten im Oel mit einer Prise Knoblauch sautieren. Dann die Eier auf die Auberginen anrichten und das Ganze mit der Tomatenfondue überdecken. Obenauf eine entsteinte Olive.

455. — Verlorene Eier nach " Petit Duc " — Œufs pochés à la Petit-Duc. Die Eier auf breite, in Butter sautierte Artischockenböden anrichten, sie mit einer Maître d'Hôtel Butter (s.Buttermischungen No. 232) begiessen und die Mitte der Platte mit Nüsschen-Kartoffeln (Pommes Noisettes) garnieren.

456. — Verlorene Eier nach Königin-Art — Œufs pochés à la Reine. Mit einem Geflügelrest (Poulet oder Huhn) eine Purée oder ein Hachis bereiten und diese mit etwas Sauce Suprême (No. 186) oder Rahmsauce binden. Dann die Purée in Blätterteigtörtchen einfüllen, die Eier darauf legen und mit Sauce Suprême nappieren. Eine Trüffelscheibe oder ein Häufchen gehackte Trüffeln obenauf als Garnitur.

457. — Verlorene Eier " Palermitaine " — Œufs pochés à la Palermitaine. Die Eier auf Croûtons anrichten, sie mit Choron-Sauce (No. 177) überziehen und die Mitte der Platte mit Rahmspaghetti garnieren.

458. — Verlorene Eier nach Sévigné-Art — Œufs pochés à la Sévigné. Blätterteigkrustaden mit je $^1/_2$ braisiertem Lattich garnieren; ein Ei darauf legen und es mit einer Sauce Suprême (No. 186) nappieren, der man kleine Erbsen sowie einige Löffel von erbsgrossen Karotten-und weissen Rübenkügelchen beigegeben hat. Diese Gemüse werden separat in Salzwasser gekocht.

459. — Verlorene Eier nach Victorine-Art — Œufs pochés à la Victorine. Krustaden oder Porzellantöpfchen mit einem Salpicon von Hummer und einigen Trüffeln, das Ganze mit einer Kardinalsauce (No. 170) gebunden, füllen; die Eier darauf legen, sie mit der gleichen Sauce nappieren, eine Prise geriebenen Käse darauf streuen und rasch gratinieren lassen.

460. — Verlorene Eier nach Rossini-Art — Œufs pochés à la Rossini. Blätterteigkrustaden mit einer warmen, trüffierten Gänseleberpurée garnieren. Je

ein Ei darauf legen und mit einer Porto-Sauce (No. 131) garnieren. Mit einer Trüffelscheibe dekorieren.

461. — **Verlorene Eier nach Herzogin-Art — Œufs pochés à la Duchesse.** Mit dem Dressiersack und einer kannelierten Dille Herzogin- Kartoffeln (s. Kapitel Gemüse, 2. Art,) auf eine feuerfeste Platte zu einer Rosette spritzen, die genügend leere Räume enthalten soll, um nachher die Eier darin anzurichten. Dann ein zweites Mal mit dem Dressiersack darüber fahren, damit die Höhlungen genügend tief sind, die Platte mit Butter beträufeln und sie in den heissen Ofen geben. Nachher in jeden Raum eine beliebige Garnitur (Tomaten, etc.) geben und je ein Ei darauf legen. Mit einer zur Garnitur passenden Sauce nappieren und notfalls rasch gratinieren. (Fig. 109).

462. — **Verlorene Eier nach Försterin-Art — Œufs pochés à la Forestière.** Gleiche Zubereitung wie No. 461. Die leeren Räume mit sautierten Morcheln oder Steinpilzen (je nach der Saison) garnieren. Die Eier mit einem reduzierten, gut gewürzten, mit etwas Kartoffelmehl gebundenen Kalbsjus nappieren.

463. — **Verlorene Eier nach Malibran — Œufs pochés à la Malibran.** Porzellantöpfchen mit einem Salpicon von Erbsen, grünen Bohnen und Spargelspitzen, alles in Butter sautiert, garnieren; je ein Ei darauf legen und mit Foyot-Sauce (No. 178) überziehen. Gehacktes Grün darüber streuen.

464. — **Verlorene Eier nach Mirabeau-Art — Œufs pochés à la Mirabeau.** Die Eier auf Croûtons anrichten, sie mit Sardellensauce (No. 184) nappieren. Obenauf mit dünnen Streifen von Sardellenfilets quadrieren. In die Mitte eine entsteinte Olive legen.

465. — **Verlorene Eier nach Rose-Marie-Art — Œufs pochés à la Rose-Marie.** Gleiche Zubereitung wie No. 462. Ein Schinkenhachis mit Rahm binden und diese Purée in die leeren Räume einfüllen. Je ein Ei darauf legen; mit einer Rahmsauce (No. 166) überziehen. Obenauf eine runde Schinkenscheibe.

466. — **Verlorene Eier nach Nizza-Art — Œufs pochés à la Niçoise.** Bohnen mit Parmentier-Kartoffeln zusammen sautieren und diese Mischung in Töpfchen einfüllen. Je ein Ei darauf legen und mit einem Häufchen Tomatenfondue obenauf garnieren. Ringsum mit einem guten Kalbsjus nappieren.

467. — **Verlorene Eier nach Manon-Art — Œufs pochés à la Manon.** Blätterteigkrustaden mit einem Esslöffel Zwiebelpurée (Soubise, No. 172) und reichlich viel Champignons garnieren. Je ein Ei darauf legen, es mit Meerrettich-Sauce (No. 205) überziehen und mit einem grillierten Champignonhut dekorieren.

468. — **Verlorene Eier nach Seemanns-Art — Œufs pochés à la Marinière.** Muscheln nach Seemanns-Art (s. No. 857) bereiten, sie entbarten, deren Kochfond stark reduzieren und ihn mit einem ziemlich grossen Stück Butter und $^1/_2$ Löffel Mehl binden. Die so präparierten Muscheln in Töpfchen einfüllen, je ein Ei darauf legen und es mit der Sauce überziehen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

469. — Verlorene Eier nach Orléans-Art — Œufs pochés à la d'Orléans. Endivienpurée mit Rahm gebunden in Töpfchen einfüllen, je ein Ei darauf legen und die Eier mit frischem, erwärmten und gewürztem dickem Rahm nappieren.

470. — Verlorene Eier nach Jackson-Art — Œufs pochés à la Jackson. Eine Purée von afrikanischen Süsskartoffeln (Patates), mit etwas Tomatenpurée gemischt, bereiten; diese Purée auf eine Gratinplatte ausbreiten, die Eier darauf legen und sie mit tomatisiertem Rahm überziehen; ein wenig geriebenen Käse darüber streuen und rasch gratinieren lassen.

Die weichen Eier

Unter dieser Bezeichnung versteht man weich gesottene Eier, d.h. Eier die etwas länger gekocht werden als die Eier in der Schale, ohne jedoch hart zu sein. Die weichen Eier können nach den gleichen Anrichtarten serviert werden wie die verlorenen Eier; dabei haben erstere den Vorteil, dass sie nicht nach Essig schmecken und eine tadellose Form aufweisen. Hier das Rezept :

471. — Frische Eier in siedendes Wasser geben und sie 5-6 Minuten kochen, je nach der Grösse des Eies; nachher die Eier herausnehmen und sie sofort in kaltes Wasser tauchen, damit sie nicht härter werden. Dann die Eier schälen und sie wieder in ziemlich warmes, jedoch nicht siedendes und gehörig gesalzenes Wasser legen. Erst kurz vor Gebrauch die Eier aus diesem Salzwasser hearausnehmen.

472. — Eier in der Schale — Œufs à la coque. Hauptbedingung : die Eier müssen extra-frisch sein. Sie werden in der Regel auf den Frühstückstisch gestellt. Die Eier in siedendes Wasser geben und sie 2 1/2-3 Minuten kochen, je nach dem Wunsch des Speisenden und je nach der Grösse des Eies. Sie werden also in der Schale serviert.

473. — Eier-Cocotten (Töpfchen) — Œufs en cocottes. Diese bilden eine Variante zu den verlorenen Eiern, da sie auf kleine, mit Butter bestrichene Porzellantöpfchen geschlagen und im Wasserbad pochiert werden.

474. — Eier-Cocotten mit Rahm — Œufs en cocottes à la crème. In die Cocotte etwas warmen Rahm geben und das Ei darauf schlagen. Die Cocotten ins Wasserbad stellen, die Eier würzen und sie 2 Minuten neben dem Feuer schmoren lassen. Dann die Cocotten auf ein Blech legen und dieses 3 Minuten in den Ofen stellen. Die Cocotten auf Servietten anrichten.

475. — Eier-Cocotten nach Schäferin-Art — Œufs en cocotte à la Bergère. Ein kleines Stück weiche Butter mit 60 gr gekochten und gehackten Champignons, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer verarbeiten. Die Cocotten mit dieser Masse belegen, je ein Ei darauf schlagen und wie oben (No. 474) pochieren.

476. — Eier-Cocotten nach Colbert-Art — Œufs en cocottes à la Colbert. Die Cocotten wie oben (No. 474) mit Rahm belegen, eine Prise gehacktes Grün dem Rahm beigeben. Wenn die Eier gar sind, das Eigelb mit einem Schnürchen aus Colbert-Butter (s.Butternischungen No. 233) umfassen.

477. — Eier-Cocotten nach St. Hubertus-Art — Œufs en cocottes à la Saint-Hubert. Die Cocotten mit einem feinen Wildhachis, mit entsprechender Sauce gebunden, belegen. Die Eier darauf schlagen und sie in der üblichen Weise (s.No. 474) pochieren. Vor dem Servieren etwas Wildcoulis-Sauce darüber giessen.

478. — Eier-Cocotten nach Pariser-Art — Œufs en cocottes à la Parisienne. Die Cocotten mit einer dünnen Schicht von mit Rahm gebundener Kalbsfarce (s. Farcen und Füllungen 248 ff) belegen. Die Eier darauf schlagen und sie zirka 8 Minuten pochieren. Mit einer auf das Eigelb gelegten Trüffelscheibe dekorieren. Jedes Ei mit einem Schnürchen aus warmem Rahm umfassen.

479. — Eier-Cocotten nach Froufrou — Œufs en cocottes Froufrou. Reichlich gebutterte Porzellancocotten mit einer Purée aus weissem Geflügelfleisch, mit etwas eingekochter Sauce Suprême (No. 186) gebunden, belegen. In die Mitte der Cocotte je ein frisches Ei schlagen und es mit einem grossen Löffel Doppelrahm überdecken. Etwas geriebenen Gruyère und Parmesan darüber streuen. Im sehr heissen Ofen pochieren.

480. — Eier-Cocotten mit Estragon - Œufs en cocottes à l'estragon. In einem kräftigen Kalbsbratenjus, mit Kartoffelmehl und Tomatenpurée gebunden, eine starke Prise gehackten Estragon ziehen lassen. Von dieser Mischung je 2 Löffel in die Cocotten einfüllen und die Eier darauf schlagen. Wie No. 479 pochieren. Etwas gehackten Estragon darüber streuen.

481. — Eier-Cocotten nach Trévoux — Œufs en cocottes à la Trévoux. Statt Krebse kann auch ein Rest von Languste, Hummer oder Langustine zu diesem Gericht verwendet werden. Das Fleisch mit Rahm und Béchamelsauce zu einer glatten Purée verarbeiten. Dann die Masse würzen und wärmen und je einen Löffel davon in die Cocotten einfüllen. Die Eier darauf schlagen und pochieren. Mit warmem, gesalzenem und gepfeffertem Rahm nappieren.

482. — Eier-Cocotten nach Florentiner-Art — Œufs en cocottes à la Florentine. Die Cocotten mit einer dünnen Schicht von in Butter sautierten Spinatblättern belegen. Je ein Ei darauf schlagen, würzen und die Cocotten in den Ofen geben. Wenn die Eier auf der Oberfläche etwas angekocht sind, sie mit einem Löffel dicken Rahm überziehen; Geriebenen Käse darüber streuen und im sehr heissen Ofen eine Minute lang gratinieren.

483. — Eier-Cocotten mit Schinken — Œufs en cocottes au jambon. Für jede Cocotte 2 runde, dünne Scheiben gekochten Schinken schneiden und sie in Butter rösten. Den Boden der bestrichenen Cocotten mit einer Schinkenscheibe belegen, je ein Ei darauf schlagen, nur ganz leicht salzen und wie üblich pochieren. Vor dem Anrichten die zweite geröstete Schinkenscheibe auf das Ei legen und das Ganze mit einem Löffel von mit Rahm gebundener Tomatenpurée überziehen.

Eier in Förmchen

Es ist dies wiederum eine Variante zu den verlorenen Eiern. Wie der Name es anzeigt, werden die Eier in Förmchen gekocht. Dazu werden gewöhnlich Babaformen verwendet. Vor allem müssen die Formen gut gebuttert sein. Als Garnituren kommen Trüffel, Schinken, feine Kräuter, etc. in Betracht. Das Pochieren geschieht nach dem gleichen Verfahren wie bei den Eiern in Cocotten, d.h. die Form wird ins Wasserbad gestellt und 2-3 Minuten auf dem Feuer gelassen, bis sich ein ganz leichtes Sprudeln auf dem Boden der Kasserolle bemerkbar macht. Dann lässt man die Förmchen noch ein paar Minuten im Ofen fertig kochen, jedoch ohne Sprudeln. Sobald der Rand des Eies genügend Festigkeit aufweist, werden die Förmchen aus dem Ofen und aus dem Wasserbad genommen. Nachher mit dem Messer sorgfältig um den Rand herumfahren und das Förmchen auf die Platte stürzen.

484. — Eier in Förmchen nach Polignac — Œufs moulés à la Polignac. Bestrichene Babaformen reichlich mit gehackten und getrockeneten Trüffeln bestreuen. Je ein frisches Ei hineinschlagen, salzen. Dann die Förmchen ins Wasserbad legen, 3-4 Minuten bei ganz leichtem Sprudeln kochen und sie nachher in den Ofen geben, bis das Ei die gewünschte Konsistenz aufweist. Nachher die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und sie etwa 2 Minuten ruhen lassen. Mit dem Messer das Ei sorgfältig von dem Rand lösen und die Eier auf runde Croûtons stürzen. Die Eier mit einer Sauce Périgueux (No. 132) nappieren und sie mit einer Trüffelscheibe dekorieren. (Fig. 108).

485. — Eier in Förmchen nach Heloise — Œufs moulés à l'Héloïse. Wie No. 484, aber die Förmchen mit gehacktem Magerschinken garnieren. Mit Madeira-Sauce (No. 131) nappieren. Auf jedes Ei eine runde Schinkenscheibe legen.

486. — Eier in Förmchen mit feinen Kräutern — Œufs moulés aux fines herbes. Gleiche Zubereitung wie No. 484, nur die Förmchen mit gehackten feinen Kräutern bestreuen. Mit Colbertbutter (s. Buttermischungen No. 233) überziehen. Obenauf je einen Stern aus 3 blanchierten Estragonblättern legen.

487. — Eier in Förmchen nach Marinette-Art — Œufs moulés à la Marinette. Rühreier bereiten (6 Eier für 6 Personen); wenn die Eier noch nicht ganz gekocht sind, 2 rohe, geschlagene Eier beifügen und diese Masse in bestrichene Porzellanförmchen einfüllen. Im Wasserbad kochen und die Förmchen auf ein Käse-Risotto in eine Gratinplatte dressieren. Das Ganze mit einer Käsebéchamelle nappieren. Etwas geriebenen Käse darüber streuen und ein paar Minuten im heissen Ofen gratinieren.

488. — Eier in Förmchen nach Ninette-Art — Œufs moulés à la Ninette. Leicht gekochte Rühreier mit Krevetten bereiten und 2 rohe geschlagene Eier beimengen. Diese Masse in bestrichene Babaformen einfüllen, im Wasserbad gar kochen und die Formen auf Croûtons stürzen. Mit Mousseline-Sauce (No. 174) nappieren.

489. — Eier in Förmchen nach Printania-Art — Œufs moulés à la Printania. Bestrichene Formen mit kleinen Gemüsen zu Chartreusen dekorieren, die Eier hineinschlagen, würzen und im Wasserbad kochen. Auf Toasts stürzen und mit einer sehr dünnen Mousseline-Sauce (No. 174) überziehen, sodass die Gemüse durch die leichte Sauce-Schicht noch sichtbar sind.

490. — Eier-Pain nach Pächterin-Art — Pain d'œufs à la Fermière. 500 gr Weisskäse (La Pie) durch ein Tuch stossen, um ihm das Wasser zu entziehen und die Masse gut abtropfen. Dann den Käse in eine Schüssel legen und ihn mit dem Spatel verarbeiten, unter Zugabe von 100 gr Butter und 100 gr blanchiertem und in kleine Würfel geschnittenem Schinken; nach und nach 10 ganze Eier und $^1/_4$ l Doppelrahm darunterziehen. Die Masse gut würzen und sie in eine bestrichene Form einfüllen. Im Wasserbad kochen. Nachher die Form stürzen und das Pain mit Rahmsauce überziehen.

Die Rühreier

491. — Gute Rühreier müssen ganz weich sein und sehr " cremig " aussehen. Hier das Rezept : Butter in einer Kasserolle wärmen, die ganzen Eier hineinschlagen, würzen, für 6 Eier 2 Esslöffel Doppelrahm beifügen und die Kasserolle ins heisse Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen das Ganze zu einer gebundenen Masse lebhaft schlagen und gut darauf achten, dass das Garwerden ja nicht überschritten wird.

492. — Rühreier mit Croûtons — Œufs brouillés aux croûtons. Zirka 20 kleine, in Butter gebackene Croûtons in kleine Würfel schneiden und sie im letzten Augenblick den Eiern beifügen.

493. — Rühreier mit Champignons — Œufs brouillés aux champignons. 100 gr. rohe Champignons schälen, reinigen und in dünne Streifen schneiden, sie in Butter sautieren und den Rühreiern beimengen.

494. — Rühreier mit Spargelspitzen — Œufs brouillés aux pointes d'asperges. Die fein geschnittenen Spargelspitzen blanchieren und sie den Rühreiern beifügen. Die Eier mit einem, in die Mitte der Platte dressierten Bündelchen Spargelspitzen servieren.

495. — Rühreier mit Artischockenböden — Œufs brouillés aux fonds d'artichauts. Frische, blanchierte Artischockenböden in Würfel schneiden, sie in Butter sautieren und den Eiern beifügen.

496. — Rühreier mit Trüffeln — Œufs brouillés aux truffes. Gekochte Trüffel in Würfel schneiden, sie den Eiern beimengen und das Ganze mit schönen Trüffelscheiben obenauf dressieren. Mit heisser Butter begiessen.

497. — Rühreier nach Montpensier-Art — Œufs brouillés à la Montpensier. Rühreier (5 St.) mit 2 Esslöffeln, in kleine Würfel geschnittenen und sautierten Tomaten vermengen. Die Masse in Babaformen einfüllen; in der Mitte ein Kreuz markieren und es mit einem Ragout aus dünn geschnittenen, in Butter

sautierten und mit 2 Löffeln Madeirasauce (No. 131) gebundenen Kalbsnieren füllen.

498. — Rühreier nach Jägerart — Œufs brouillés à la Chasseur. Die Rühreier in Timbalen dressieren. In die Mitte ein Ragout von mit einigen Champignons zusammen sautierten Geflügellebern geben. Gehackte Petersilie derüber streuen.

499. — Rühreier nach Moreno-Art — Œufs brouillés à la Moreno. Die Rühreier in schöne, ausgehöhlte und in Oel sautierte halbierte Tomaten dressieren. In die Mitte geröstete Zwiebeln geben.

500. — Rühreier nach Försterin-Art — Œufs brouillés à la Forestière. In die Rühreier 100 gr Morcheln und 50 gr sehr dünn geschnittene Magerschinkenschnittchen, beides in Butter sautiert, geben. Gehackte Petersilie darüber streuen. Die Morcheln können durch Steinpilze ersetzt werden.

501. — Rühreier mit Krevetten — Œufs brouillés aux crevettes. Die Rühreier mit geschälten, in Butter sautierten Krevettenschwänzchen vermengen.

502. — Rühreier mit Krebsen — Œufs brouillés aux écrevisses. Gleiche Zubereitung wie No. 501, nur die Krevettenschwänzchen durch Krebsschwänzchen ersetzen.

503. — Rühreier nach Georgette-Art — Œufs brouillés Georgette. Rühreier mit Krebsschwänzchen (No. 502) in holländische, im Ofen gekochte und ausgehöhlte Kartoffeln dressieren. Auf Servietten anrichten.

504. — Rühreier nach portugiesischer-Art — Œufs brouillés Portugaise. Den Rühreiern 150 gr in Würfel geschnittene und in Butter sautierte Tomaten beifügen. In Timbalen dressieren. In die Mitte ein Häufchen sautierte Tomaten mit etwas gehackter Petersilie obenauf geben.

505. — Rühreier mit Käse — Œufs brouillés au fromage. 60 gr geriebenen Gruyère in die Rühreier geben. Mit einigen schönen, sehr dünnen Gruyèreschnittchen dekorieren.

506. — Rühreier " Petite Marine " — Œufs brouillés " Petite Marine ". Den Rühreiern 50 gr Krevettenschwänzchen und 50 gr geriebenen Käse beifügen. Nebenher die Krevettenschalen mit einem Stück Butter im Stein stossen, die Masse durchs feine Sieb treiben und sie dem Rühreierapparat beifügen. Dann diese Masse in Krustaden aus geriebenem Teig dressieren. Je eine Trüffelscheibe obenauf und mit einem Deckelchen aus gleichem Teig zudecken.

507. — Rühreier mit Fleurons — Œufs brouillés aux fleurons. Die Rühreier obenauf mit kleinen, halbmondförmigen Blätterteigfleurons verzieren.

508. — Rühreier nach Marcelle-Art — Œufs brouillés à la Marcelle. Eine Duchesse-Kartoffeln-Masse bereiten und sie mit dem kannelierten Ausstecher zu runden, 1 cm dicken Plätzchen façonnieren. Diese Plätzchen mit Eigelb bestreichen und im Ofen kolorieren lassen. Nachher kleine Cocotten mit in Butter sautierten und mit feinen Kräutern gewürzten Morscheln belegen,

dann Rühreier mit Schinken in die Förmchen einfüllen und das Ganze mit einem Plätzchen aus Duchesse-Kartoffeln decken.

509. — Rühreier nach Balzac-Art — Œufs brouillés à la Balzac. 7-8 Eier in eine Schüssel schlagen und mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen; 40 gr schaumig zerlassene, erkaltete Butter sowie 2 Esslöffel frischen Rahm darunter ziehen. Das Ganze leicht schlagen und die Masse in eine gut gebutterte Pfanne geben. Nachher diesen Apparat auf schwachem Feuer oder im Wasserbad fest werden lassen, indem man nach und nach noch 30 gr Butter darunter zieht. Nebenher 125 gr Pöckelzunge in Julienne schneiden und eine in Würfel geschnittene und ausgedrückte Tomate in Butter anziehen; einige in Julienne geschnittene Trüffelparüren dazu geben. Wenn die Eier gar sind, diese in eine Gemüseschale oder in eine Timbale dressieren und deren unteren Rand mit dem bereiteten Salpicon umfassen. Mit etwas tomitisierten Demi-Glace nappieren. Heiss servieren.

510. — Rühreier in Cornets — Œufs brouillés en cornets. Blätterteigcornets bereiten (s. unter Pâtisserie) und sie mit gewöhnlichen oder gefüllten Rühreiern füllen. Die Oeffnung mit einer Schinken- oder Trüffelscheibe, etc. zudecken.

511. — Rühreier mit Morcheln — Œufs brouillés aux morilles. Den Rühreiern eine Hand voll von in Butter sautierten Morcheln und etwa 12 sehr kleine Mägerspeckwürfel in Butter angeröstet, beifügen. Eventuell auch nur den Speck beimengen und die Morcheln zu einem Häufchen obenauf legen.

512. — Rühreier nach normannischer Art — Œufs brouillés à la Normande. In die Rühreier 12 pochierte Austern geben und sie in Blätterteigschiffchen dressieren.

513. — Rühreier nach Algierischer Art — Œufs brouillés à l'Algérienne. Die Rühreier mit Rahm binden und kleine grillierte und geschälte grüne Pfefferschotenwürfel sowie einige Tomatenwürfel dazu geben.

514. — Rühreier nach Seemans-Art — Œufs brouillés à la Marinière. Gleiche Zubereitung wie No. 512, aber die Austern durch Muscheln ersetzen. Obenauf mit grillierten Champignonhütchen verzieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

515. — Rühreier nach Marseiller-Art — Œufs brouillés à la Marseillaise. Zwei kleine Auberginen halbieren und sie in Salz einlegen, um ihnen das Wasser zu entziehen. Dann die Auberginen in Butter sautieren, sie aushöhlen und das gehackte Fleisch den Rühreiern beifügen. Die Masse in die Auberginen einfüllen und die Platte mit einer mit Knoblauch gewürzten Tomatenpurée garnieren.

516. — Rühreier nach Feuillantiner-Art — Œufs brouillés à la Feuillantine. Einfache oder gefüllte Rühreier in sehr kleine Blätterteigbouchées oder Blätterteigtörtchen anrichten.

517. — Rühreier nach Villars-Art — Œufs brouillés à la Villars. Mit dem Dressiersack und einer kannelierten Dille auf eine Gratinplatte eine Bordüre von Duchesse-Kartoffeln spritzen, sie im Ofen kolorieren lassen und den Boden der Platte mit Rühreiern garnieren. Obenauf mit Spiegeleiern (1 Stück pro Person) verzieren.

518. — Rühreier nach Lili-Art — Œufs brouillés à la Lili. Sie werden nach diversen Anrichtarten serviert. Es sind dies geformte Eier. Leicht gekochte Rühreier bereiten und ausserhalb des Feuers rohe Eier (2 Stück auf 8 Rühreier) beifügen. Dann Krevettenschwänzchen zugeben und die Masse in bestrichene Babaformen einfüllen. Im Wasserbad fertig pochieren; nachher die Formen auf Toasts stürzen und mit Sauce Mousseline (No. 174) nappieren. Ein sehr vornehmes Gericht in origineller Aufmachung.

A n m e r k u n g : Alle zu den Rühreiern verwendeten Garnituren, sei es Spargelspitzen, Schinken, Krevetten, etc. müssen vorerst in Butter angeröstet werden. Eine Ausnahme bildet natürlich der geriebene Käse.

Die Spiegeleier

519. — Spiegeleier bereiten ist keine Kunst. Hauptbedingung : Butter in der Platte sehr heiss machen; dann die Eier sorgfältig hineinschlagen, sie auf schwachem Feuer fest werden lassen und noch einen Augenblick in den Ofen geben um das Eiweiss durchzukochen. Kurz vor dem Anrichten Salz und Pfeffer geben und etwas zerlassene Butter auf das Eigelb giessen.

520. — Spiegeleier mit schwarzer Butter — Œufs sur le plat au beurre noir. Die Eier erst dann in die Platte hineinschlagen, wenn die Butter beginnt schwarz zu werden. In eine kleine Pfanne Butter bis zum Schwarzwerden erhitzen, einen Löffel Essig beigeben und diese Sauce kurz vor dem Anrichten auf die Eier giessen. Im letzten Augenblick würzen.

521. — Spiegeleier mit Speck — Œufs sur le plat au bacon. Dünne Schnittchen Bacon (englischer Speck) grillieren und den Boden der Platte damit belegen. Die Eier darauf schlagen und sie im Ofen kochen.

522. — Spiegeleier mit Schinken und Speck — Œufs sur le plat au jambon et au lard. Gleiche Zubereitung wie No. 521.

523. — Spiegeleier nach Bercy-Art — Œufs sur le plat à la Bercy. Die Spiegeleier mit grillierten Chipolata-Würstchen garnieren. Auf die Platte eine Bordüre von mit Butter gebundener Tomatensauce geben. (Fig. 108).

524. — Spiegeleier nach Jäger-Art — Œufs sur le plat à la Chasseur. Auf beide Seiten der Platte je ein Häufchen von in Butter sautierten Geflügellebern mit ganz wenig Demi-Glace gebunden, legen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

525. — Spiegeleier nach Chartres-Art — Œufs sur le plat à la Chartres. Statt Butter einige Löffel von mit gehacktem Estragon verfeinertem Kalbsjus in die Eierplatte geben. Die Eier darauf schlagen und sie nach dem üblichen Verfahren kochen. Mit 2 blanchierten Estragonblättern dekorieren.

526. — Spiegeleier nach Mireille-Art — Œufs sur le plat à la Mireille. Zwischen die Eier je eine kleine, nach provenzialischer Art grillierte halbe Tomate legen. Auf jede Tomate ein Stückchen sautierte Geflügelleber geben. Mit ganz wenig Madeirasauce (No. 131) begiessen.

527. — Spiegeleier " Mistral " — Œufs sur le plat à la Mistral. Zwischen die Eier je eine kleine in Oel sautierte halbe Tomate legen. In die Mitte der Tomate eine entsteinte Olive.

528. — Spiegeleier mit Nieren — Œufs sur le plat aux rognons. Zwischen die Eier je eine sautierte oder grillierte halbe Schafsniere legen. Mit etwas Sauce Périgueux (No. 132) begiessen.

529. — Spiegeleier nach portugiesischer Art — Œufs sur le plat à la Portugaise. Zwischen die Eier je ein Häufchen von geschälten, ausgedrückten und in Butter sautierten Tomaten legen. Auf die Tomaten gehackte Petersilie streuen.

530. — Spiegeleier mit Parmesan — Œufs sur le plat à la Parmesane. Den Boden der Platte mit Butter bestreichen und mit geriebenem Parmesan bestreuen; die Eier darauf schlagen, nochmals Parmesan darüber streuen, mit heisser Butter begiessen und im heissen Ofen rasch gratinieren.

531. — Spiegeleier nach Dauphiné-Art — Œufs sur le plat à la Dauphinoise. Rohe, dünn geschnittene Kartoffeln in Butter sautieren und den Boden der Eierplatte damit belegen; etwas geriebenen Käse darüber streuen und die Kartoffeln gar kochen lassen. Dann die Eier darauf schlagen, sie mit je einem Löffel Doppelrahm begiessen und bei mässiger Hitze fertig kochen.

532. — Spiegeleier nach St. Michael-Art — Œufs sur le plat à la Saint-Michel. Aus Geflügelresten ein Hachis bereiten, es mit einer gut gewürzten weissen Sauce (No. 162) binden und von diesem Hachis je ein Häufchen zwischen die fertigen Spiegeleier legen.

533. — Spiegeleier nach Joinville-Art — Œufs sur le plat à la Joinville. Den Boden der Platte mit Krevettenschwänzchen belegen und die Eier darauf schlagen. Die Platte mit einer Bordüre von Krevettensauce (No. 168) garnieren.

534. — Spiegeleier nach Herzogin-Art — Œufs sur le plat à la Duchesse. Die Eier in einer Bordüre von Duchesse-Kartoffeln kochen, entweder alle zusammen gereiht, oder einzeln in kleinen Duchesse-Ringen. Obenauf eine Trüffelscheibe.

535. — Spiegeleier nach Lyoner-Art — Œufs sur le plat à la Lyonnaise. Die Eierplatte mit fein gehackten, in Butter leicht geschmorten Zwiebeln belegen. Die Eier darauf schlagen, sie in der üblichen Weise kochen und die Platte mit einer Bordüre von Kalbsjus umfassen.

Die Omeletten

536. — Eine gute Omelette soll inwendig noch weich, also nicht durchgebacken sein. Zuerst die Eier in eine Schüssel schlagen, sie mit Pfeffer und Salz würzen; dann in der Pfanne Butter heiss machen und die leicht geschlagenen Eier hinein

geben. Mit der Gabel die Masse rühren, bis sie beginnt fest zu werden, und die Omelette noch eine Minute backen lassen. Nachher die Omelette zusammenrollen und sie durch ein Schütteln der Pfanne auf die andere Seite derselben gleiten lassen. Dann die fertige, länglich geformte Omelette in die Platte anrichten.

Es gibt eine reiche Auswahl von Garnituren, die als Omelettenfüllungen verwendet werden können.

537. — Omelette mit feinen Kräutern — Omelette aux fines herbes. Den zerschlagenen Eiern Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, alles fein gehackt, beifügen.

538. — Omelette mit Sauerampfer — Omelette à l'oseille. Eine Hand voll Sauerampfer fein schneiden, in Butter anziehen und diese Masse den Eiern zugeben.

539. — Omelette Parmentier — Omelette Parmentier. Kartoffeln in ganz kleine Würfel schneiden, sie in Butter dämpfen und den Eiern beifügen.

540. — Omelette mit Croûtons — Omelette aux croûtons. Den zerschlagenen Eiern kleine, in Butter gebackene Croûtons aus Weissbrot zugeben.

541. — Omelette mit Spargelspitzen — Omelette aux pointes d'asperges. Spargelspitzen in 2 cm lange Stücke schneiden, sie in Salswasser blanchieren und in Butter sautieren. Die so bereiteten Spargelspitzen den Eiern beifügen. Die Omelette dressieren und obenauf mit einem Häufchen Spargelspitzen garnieren.

542. — Omelette mit Speck — Omelette au lard. Dünn geschnittene Stückchen von Brustspeck 2 Minuten blanchieren, sie anrösten und den Eiern beifügen.

543. — Omelette nach Pächterin-Art — Omelette à la Fermière. Es ist dies eine Omelette mit Schinken, die nicht zusammengerollt wird. Die Omelette auf eine runde Platte anrichten und gehackte Petersilie darauf streuen.

544. — Omelette mit Schinken — Omelette au jambon. Den zerschlagenen Eiern kleine, in Butter sautierte Schinkenwürfel zugeben.

545. — Omelette nach Bäuerin-Art — Omelette à la Paysanne. Den Eiern einige angeröstete Magerspeckschnittchen, einige Kartoffelschnitten und eine Hand voll Sauerampfer, beides in Butter angezogen, beifügen.

546. — Omelette mit Morcheln — Omelette aux morilles. Die Morcheln dünn schneiden, sie in Butter sautieren und mit 2 Esslöffeln Demi-Glace binden. Mit dieser Masse die Omelette füllen.

547. — Omelette mit Steinpilzen — Omelette aux cèpes. Gleiche Zubereitung wie No. 546.

548. — Omelette nach Vogesen-Art — Omelette Vosgienne. Den Eiern dünne, rechteckige Schnitten von geräuchtem und grilliertem Speck, einige dünne Tranchen Greyerzerkäse sowie etwas dicken Rahm beifügen.

549. — Omelette nach Jägerart — Omelette Chasseur. 2-3 Geflügellebern und 2 Champignons, beides dünn geschnitten, zusammen in Butter sautieren, würzen und die Masse mit 1-2 Esslöffeln Demi-Glace binden. Dann die Pfanne vom Feuer nehmen und warm halten. Die Omelette mit dieser Garnitur füllen; anrichten und die Omelette obenauf mit einem Löffel Geflügelleber garnieren. Gehackte Petersilie darauf streuen. (Fig. 108)

550. — Omelette mit Nieren — Omelette aux rognons. Schafs- oder Kalbsnieren in kleine Würfel schneiden, sie auf starkem Feuer in heisser Butter sautieren und mit einem Löffel Demi-Glace oder etwas Madeira binden. Wie No. 549 weiter verfahren.

551. — Omelette mit Krevetten — Omelette aux crevettes. Die Omelette mit einigen Löffeln Krevettenschwänzchen, gebunden mit etwas Krevettensauce (No. 168), füllen. In die Omelette oben eine Oeffnung einschneiden und ein Häufchen von in Butter sautierten Krevettenschwänzchen dazu geben. Ringsum mit Krevettensauce nappieren.

552. — Omelette nach Nantua-Art — Omelette Nantua. Gleiche Zubereitung wie No. 551, aber die Krevettenschwänzchen durch Krebsschwänzchen und die Krevettensauce durch Nantua-Sauce (s. N. 169) ersetzen.

553. — Omelette mit Champignons — Omelette aux champignons. 135 gr rohe, gut gereinigte Champignons in dünne Stückchen schneiden und sie in Butter sautieren. Die angerösteten Champignons den zerschlagenen Eiern beifügen.

554. — Omelette mit Käse — Omelette au fromage. Den Eiern eine Hand voll geriebenen Gruyère oder Parmesan beifügen. Die Omelette nicht allzu stark backen.

555. — Omelette mit Trüffeln — Omelette aux truffes. Der Eiermasse dünn geschnittene Trüffeln beigeben. Die fertige Omelette mit einigen schönen Trüffelscheiben garnieren.

556. — Omelette nach Zigeuner-Art — Omelette à la Bohémienne. Etwas gekochten Schinken, Champignons und Trüffel in dünne Streifen schneiden und die Masse mit etwas sautierten Tomaten binden. Die Omelette mit diesem Apparat füllen. Obenauf mit einem Häufchen von diesem Ragout garnieren. Die Platte ringsum mit etwas Tomatensauce nappieren.

557. — Omelette Mousseline — Omelette Mousseline. In einer Schüssel von den Eiern nur das Eigelb mit Salz, Pfeffer und 1 Löffel dickem Rahm (auf 4 Eier gerechnet) miteinander verrühren. Dann mit dem Spatel das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. In der üblichen Weise weiter verfahren, nur eine grössere Pfanne und etwas mehr Butter nehmen.

558. — Omelette nach Chartres-Art — Omelette à la Chartres. Der Eiermasse ziemlich viel Estragon beigeben und die Omelette mit einigen blanchierten Estragonblättern dekorieren.

559. — Omelette nach Clermont-Art — Omelette à la Clermont. Die Omelette mit einigen braisierten Kastanien, gebunden mit etwas Kalbsjus, füllen.

560. Omelette nach Sevilla-Art — Omelette Sévillane. Den zerschlagenen Eiern einige dünn geschnittene grüne Pfefferschoten beigehen und die Omelette vor dem Zusammenrollen mit einer Tomatenfondue garnieren. Ringsum mit Tomatensauce nappieren.

561. — Omelette nach Lyoner-Art — Omelette à la Lyonnaise. Eine gute Portion dünn geschnittene Zwiebeln in Butter dämpfen und sie mit gehackter Petersilie den Eiern beigeben.

562. — Omelette nach Arles-Art — Omelette Arlésienne. Die Omelette mit einer Fondue, hergestellt aus Tomaten und Auberginen mit Knoblauch gewürzt, füllen. Von der Masse einen Löffel voll obenauf als Garnitur. Ringsum etwas Tomatensauce.

563. — Omelette nach Erzherzogin-Art — Omelette à l'Archiduchesse. Einen gekochten Artischockenboden in kleine Würfel schneiden und der Masse einige mit Rahmsauce gebundene Spargelspitzen beifügen. Die Omelette mit dieser Garnitur füllen und sie mit einer warmen, gut gewürzten Rahmsauce begiessen.

564. — Omelette nach Dauphiné-Art — Omelette à la Dauphinoise. 100 gr rohe Kartoffeln in dünne Schnitten schneiden und sie in Butter sautieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, eine Prise Knoblauch zugeben und diese Kartoffelmasse, zusammen mit 50 gr in dünne Tranchen geschnittenen Gruyère, den zerschlagenen Eiern beimengen. Die Omelette in der üblichen Weise kochen.

565. — Omelette nach Pfarrer-Art — Omelette de curé. Man rechnet 2 Karpfenmilcher auf 8 Personen; diese Karpfenmilcher reinigen, sie 5 Minuten in Salzwasser blanchieren, abtropfen und zusammen mit einem eiergrossen Stück Thon und einer kleinen Schalotte hacken. Die Masse in Butter anziehen und sie nachher mit 10 zerschlagenen Eiern vermischen. Die Omelette damit füllen und die Platte vor dem Anrichten mit einem Gemisch von frischer Isigny-Butter und gehackter Petersilie und Schnittlauch belegen.

566. — Omelette mit Brotkrume (alte Küche) — **Omelette à la mie de pain** (vieille cuisine). Eine Hand voll trockene Brotkrume in eine Tasse Rahm oder Milch tauchen. Wenn das Brot genügend weich ist, die Masse zerstossen und die Eier (1 Stück pro Person) zugeben, salzen und würzen. Die Omelette wie üblich kochen.

567. — Omelette mit Mehl — Omelette à la farine. In eine Schüssel eine grosse Hand voll gesiebtes Mehl geben, die Eier hineinschlagen (1 Stück pro Person), Salz, Pfeffer sowie zirka $^1/_4$ l Milch beifügen. Das Ganze zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren und wie eine gewöhnliche Omelette fertig machen. Nach Belieben feine Kräuter, Schinken, etc. beigeben.

Die gebackenen Eier

568. — Diese Eier werden öfters als Garnituren zu gewissen Fleischplatten (Schmor-Hahn nach Marengo, Kalbskopf wie Schildkröte, etc.) verwendet. In einer kleinen Pfanne ein grosses Glas Oel heiss machen. Jedes Ei einzeln

in einen Teller schlagen, es leicht salzen und das Ei in die Pfanne fallen lassen. Dann sofort mit dem trockenen Spatel das Weisse drehen, sodass es das Eigelb einschliesst und das Ei in der ursprünglichen Form bleibt. Das Eigelb muss ganz weich bleiben. Das Ei abtropfen und mit den andern Stücken gleich verfahren.

569. — Gebackene Eier mit Bacon — Œufs frits au bacon. Dünne Bacon-Schnitten (englischen, geräuchten Speck) grillieren und den Boden einer runden Platte damit belegen. Die gebackenen Eier auf diese Bacon-Schnitte dressieren und sie mit dem in der Pfanne verbleibenden Speckfett begiessen.

570. — Gebackene Eier mit Speck — Œufs frits au lard. Gleiche Zubereitung wie No. 569, nur gesalzenen oder geräuchten Magerspeck verwenden.

571. — Gebackene Eier mit Schinken — Œufs frits au jambon. Die Eier auf Schnitten von gebackenem oder grilliertem Schinken anrichten.

572. — Gebackene Eier mit Tomatensauce — Œufs frits sauce tomate. Die Eier auf Servietten anrichten; mit einem Bündelchen gebackener Petersilie garnieren. Tomatensauce extra dazu.

573. — Gebackene Eier nach St. Benedikt-Art — Œufs frits à la Saint-Benoit. Die Eier um eine Stockfisch-Brandade dressieren.

574. — Gebackene Eier nach provenzialischer Art — Œufs frits à la Provençale. Die Eier auf ziemlich dicke, gebackene Auberginen-Tranchen anrichten. In die Mitte der Platte eine Tomatenfondue geben.

575. — Gebackene Eier nach Macquaire — Œufs frits Macquaire. Macquaire Kartoffeln bereiten und sie pyradenförmig in die Mitte der Platte dressieren. Die gebackenen Eier ringsum rangieren.

576. — Gebackene Eier nach Moreno — Œufs frits Moreno. Schöne Tomaten halbieren und sie im Ofen grillieren. Man rechnet je eine Tomate auf ein Ei. Dann 2-3 grosse, in dicke Ringe geschnittene Zwiebeln in Butter rösten. Je ein gebackenes Ei in jede Tomate legen und die gerösteten Zwiebeln in die Mitte der Platte dressieren. (Fig. 108).

577. — Gebackene Eier nach Bordeleser-Art — Œufs frits à la Bordelaise. Gleich viel Tomaten halbieren wie die zu servierenden Eier; diese halben Tomaten mit Speinpilzen nach Bordeleser-Art füllen, je ein gebackenes Ei darauf legen und die fertigen Tomaten kranzförmig auf die Platte anrichten. In die Mitte ein Häufchen gebackener Zwiebeln.

578. — Gebackene Eier nach Römerart — Œufs frits à la Romaine. Spinat nach englischer Art in Butter sautieren und der Masse 5-6 Sardellenfilets beigeben. Das Gemüse pyramidenförmig in die Mitte der Platte dressieren und die Eier ringsum rangieren.

Die harten und gefüllten Eier

579. — Kochzeit für das harte Ei 8-10 Minuten, je nach Grösse des Eies. Die Eier in siedendes Wasser geben und wenn sie gar sind, sofort in kaltes Wasser tauchen und abkühlen, damit sie sich bei Gebrauch leicht schälen lassen.

580. — Harte Eier mit Béchamelsauce — Œufs durs à la Béchamelle. Die Eier in runde, dünne Scheiben schneiden und diese in einer gut gebutterten und ziemlich stark gewürzten Béchamelsauce wärmen, jedoch ohne kochen.

581. — Harte Eier " à la tripe " — Œufs durs à la tripe. Gleiches Verfahren wie No. 580, nur der Béchamelle eine gute Portion dünn geschnittene, in Salzwasser blanchierte und in Butter angezogene Zwiebeln beigeben.

582. — Harte Eier " Aurora " — Œufs durs à l'Aurore. Harte Eier mit Béchamelle in eine Gratinplatte geben und 1-2 gehackte Eigelb darauf streuen. Im Ofen gratinieren und die Platte mit einer Bordüre von Tomatensauce garnieren.

583. — Harte Eier nach portugiesischer Art — Œufs durs à la Portugaise. Eine Béchamelle mit gehackten und in Butter angezogenen Zwiebeln bereiten. Nebenher in dicke Tranchen geschnittene Tomaten in Butter sautieren. Die Tomaten in eine Timbale-Form dressieren, sie mit runden Eierschnitten decken und die mit Paprika gewürzte Sauce auf die Eier giessen. Einige Minuten schmoren lassen und vor dem Servieren gehackte Petersilie darüber streuen.

584. — Harte Eier mit Sauce Poulette — Œufs durs à la sauce Poulette. Einer Sauce Poulette (No. 190) Eierschnitten sowie dünn geschnittene Champignons beigeben. Den Saft einer Zitrone beifügen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

584 a. — Bouchées, Vol-au-Vent und Krustaden mit harten Eiern — Bouchées, Vol-au-Vent et Croustades d'œufs durs. Mit Béchameleiern kann man auch Blätterteig-Krustaden, Bouchées, Vol-au-Vent, oder Timbalen aus geriebenem Teig garnieren. Als Entrées werden diese Gerichte besonders in der Fastenzeit sehr geschätzt.

585. — Gefüllte Eier " Aurora " — Œufs durs farcis à l'Aurore. Harte Eier in der Längsrichtung halbieren und das Gelbe herausnehmen. Dann dieses durchs Sieb treiben und es mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer, einem Löffel Tomatenpurée und 2 Löffeln Béchamelle verarbeiten. Mit dem Dressiersack die Eier mit dieser Purée füllen, sie mit Butter beträufeln und 5-8 Minuten im heissen Ofen gratinieren lassen. Die gefüllten Eier auf eine Aurora-Sauce (No. 167) dressieren.

586. — Gefüllte Eier nach Chimay — Œufs farcis à la Chimay. Gleiche Zubereitung wie No. 585, nur der Purée noch etwas gehackte, in Butter gedämpfte Champignons sowie gehackte Petersilie beigeben. Die Eier auf eine Gratinplatte dressieren und sie mit einer dicken Mornay-Sauce (No. 165) überziehen. Mit geriebenem Käse und Paniermehl bestreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen gratinieren lassen. Sofort servieren.

587. — Gefüllte Eier nach Elisabeth-Art — Œufs farcis Elisabeth. Durch eine seitliche Oeffnung das Gelbe herausnehmen, sodass das Ei nicht aus der Form kommt. Das Eigelb mit etwas Béchamelle, einem Stück Butter und 2 durchs Sieb gestossenen Artischockenböden zu einer Purée verarbeiten. Dann diese Farce in die Eier einfüllen und mit dem herausgeschnittenen Stückchen Eiweiss die Oeffnung decken. Nachher die Eier auf gleichgrosse Croûtons dressieren, sie mit einer mit Paprika gewürzten Mornay-Sauce (No. 165) nappieren, mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen gratinieren lassen. Die fertigen Eier kranzförmig auf eine runde Platte anrichten; in die Mitte der Platte ein Emincé von Artischockenböden und Champignons, mit etwas Madeira-Sauce (No. 131) gebunden, legen.

588. — Gefüllte Eier " Surprise " — Œufs farcis en surprise. Das Eigelb wie unter No. 587 angegeben, herausnehmen und die Eier mit einem Hachis aus Fleisch, Champignons, Tomaten, Gänseleber, etc. füllen. Nur das Eigelb darf nicht dazu verwendet werden. Die gefüllten Eier in Mehl drehen, sie alsdann in Backteig tauchen und in die heisse Friture geben. Auf Servietten mit gebackener Petersilie anrichten. Eine zur Garnitur passende Sauce dazu servieren.

589. — Gefüllte Eier nach ungarischer Art — Œufs farcis à la Hongroise. Dem durchs Sieb gestossenen Eigelb eine gute Portion gehackte, leicht in Butter geschwitzte Zwiebeln beimengen. Diese gehörig mit Paprika gewürzte Purée in die halbierten Eiweiss einfüllen. Die Eier auf eine Gratinplatte dressieren, sie mit Butter beträufeln und 5 Minuten in den sehr heissen Ofen stossen. Dann die Eier auf in Butter mit Zwiebeln sautierte und mit Paprika gewürzte Tomaten dressieren und das Ganze mit einer durch etwas Zitronensaft verfeinerten Rahmsauce überziehen.

590. Eier-Cromesquis — Cromesquis d'œufs. Harte Eier in kleine Würfel schneiden und sie mit etwas Béchamelle binden, gut würzen und die Sauce auf dem Feuer mit einem Eigelb (auf 6 harte Eier gerechnet) einkochen. Dann die Masse erkalten lassen und sie zu eiergrossen Häufchen verteilen, diese mit etwas Mehl zu Zapfen façonnieren, sie in Backteig tauchen und in die heisse Friture geben. Auf Servietten mit gebackener Petersilie anrichten. Tomatensauce extra dazu.

591. — Eier-Croquetten — Croquettes d'œufs. Gleiche Zubereitung wie No. 590, nur die Croquetten in Paniermehl drehen, statt sie in den Backteig tauchen. Irgendeine Sauce (Tomaten-, Périgueux, Sauce Suprême, etc.) dazu servieren.

592. — Eier-Koteletten — Côtelettes d'œufs. Gleich wie die Croquetten (No. 591) bereiten, ihnen jedoch die Form einer Kotelette geben. Die Koteletten in Butter backen, sie kranzförmig auf die Platte anrichten und mit einem Gemüse (Erbsen, Spinat, Spargelspitzen, etc.) garnieren. Die Eier-Kotelette mit einem kleinen Macaroni und einem Papierhüllchen verzieren, um den Knochen zu imitieren.

593. — Eier-Mundtäschchen — Rissoles d'œufs. Die gleiche Masse wie für die Cromesquis (No. 590) bereiten. Wenn erkaltet, von dieser Masse je ein

Häufchen auf ein rundes Plätzchen aus geriebenem Teig legen, den Rand des Plätzchens benetzen, das Plätzchen zusammenfalten und den Rand befestigen. Die Rissoles in heisser Friture backen und sie mit gebackener Petersilie auf Servietten anrichten. Keine Sauce dazu servieren.

Die kalten Eier

In der Regel werden die verlorenen, weichen und geformten Eier stets kalt serviert. In gewissen Fällen werden die Spiegeleier mit dem Ausstecher ausgestochen. Bei der Zubereitung von kalten Eierspeisen spielen, wie bei der üblichen kalten Küche, vor allem die Anrichtart, die geschmackvolle Dekorierung und die Schönheit der Platte im allgemeinen die Hauptrolle. Dabei muss natürlich das Gericht mit grösster Sorgfalt zubereitet werden.

594. — Eier nach russischer Art — Œufs à la Russe. Eiercocotten mit Aspik-Gelée belegen, den Boden mit einer Trüffelscheibe dekorieren und ein kaltes, gut abgetropftes verlorenes Ei darauf legen. Die Form mit Gelée ausfüllen und die Cocotte aufs Eis stellen. In die Mitte der Platte russischen Salat pyramidenförmig anrichten; ringsum die Eier stürzen und die Zwischenräume mit gehackter Gelée füllen.

595. — Eier nach Colinette — Œufs à la Colinette. Eine Savarinform mit Gelés ausgiessen, den Boden der Form mit Krevettenschwänzchen dekorieren, ganz kleine pochierte Eier darin legen und sie mit einer mit Krevettenbutter (No. 231) gebundenen Sauce Chaud-froid (No. 210) nappieren. Die Form mit Gelée ausfüllen und wenn die Masse fest geworden ist, die Form auf eine runde Platte stürzen. Eine Salmmousse mit Trüffelscheiben garniert in den mittleren leeren Raum einfüllen.

596. — Eier nach Victoria-Art — Œufs à la Victoria. Kalte weiche Eier mit einer Sauce Chaudfroid nappieren, sie mit Trüffeln dekorieren und mit Gelée überziehen. Kleine Krustaden mit einem Hummer-oder Langustensalat, gebunden mit Mayonnaise, füllen und die Eier darauf dressieren. Auf Servietten anrichten. Mit einem Petersilienbouquet garnieren.

597. — Eier mit Estragon — Œufs à l'estragon. Geeignete Formen mit Gelée ausgiessen und den Boden der Form mit abgebrühten Estragonblättern dekorieren. Die Eier darauf legen und die Formen mit Gelée ausfüllen, die mit Estragon verfeinert sein soll. Die Masse fest werden lassen und die Formen auf gehackte Gelée stürzen. (Fig. 109).

598. — Eier nach Carmen-Art — Œufs à la Carmen. Verlorene oder weiche Eier mit einer kalten Soubise-Sauce (No. 172) in die man 2 Blätter Gelatine gegeben hat, nappieren. Oben mit Pfefferschotenstreifen garnieren. Auf gehackte Gelée dressieren. In die Mitte der Platte einen Salat, bestehend aus Tomaten und grünen Pfefferschoten geben.

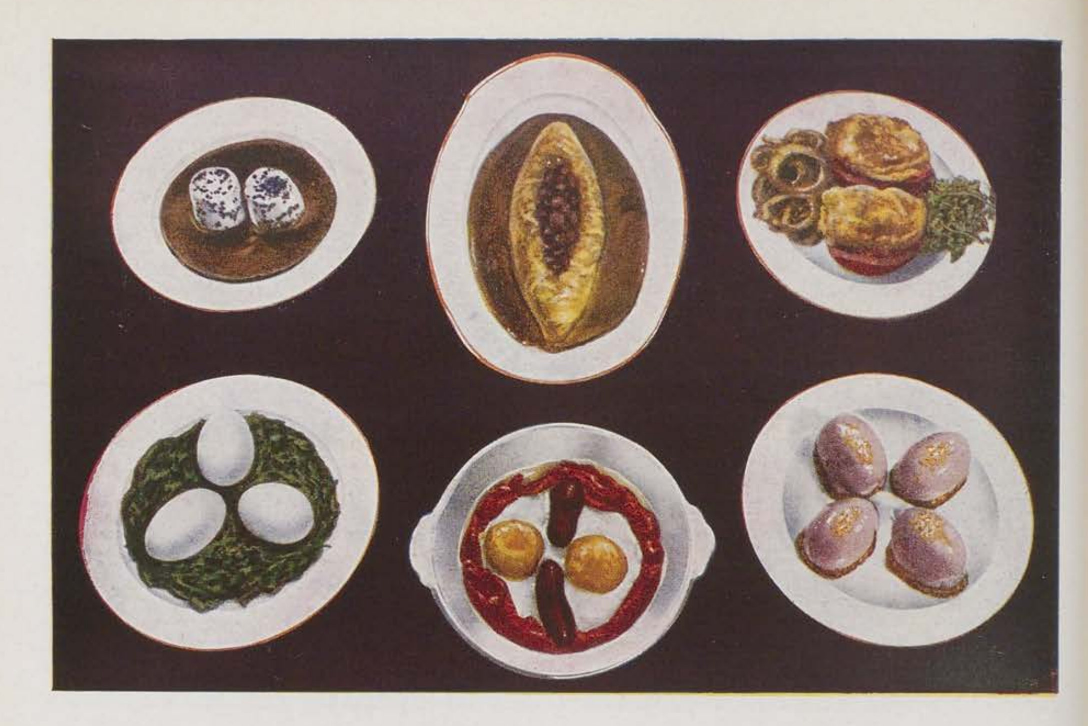
599. — Eier nach Königin-Art — Œufs à la reine. Die Eier mit Sauce Chaudfroid (No. 210) nappieren, sie mit Trüffeln dekorieren und auf mit Geflügel-





Fig. 106. Geflügel-Koteletts (No. 1333 ff.) Muscheln n. Herzogin-Art (No. 852), Geflügelleber-Spiesschen (No. 1648), Gefüllte Börsen n. Lucette-Art (No. 1649).

Fig. 107. Verlorene Eier nach Sigurd-Art.



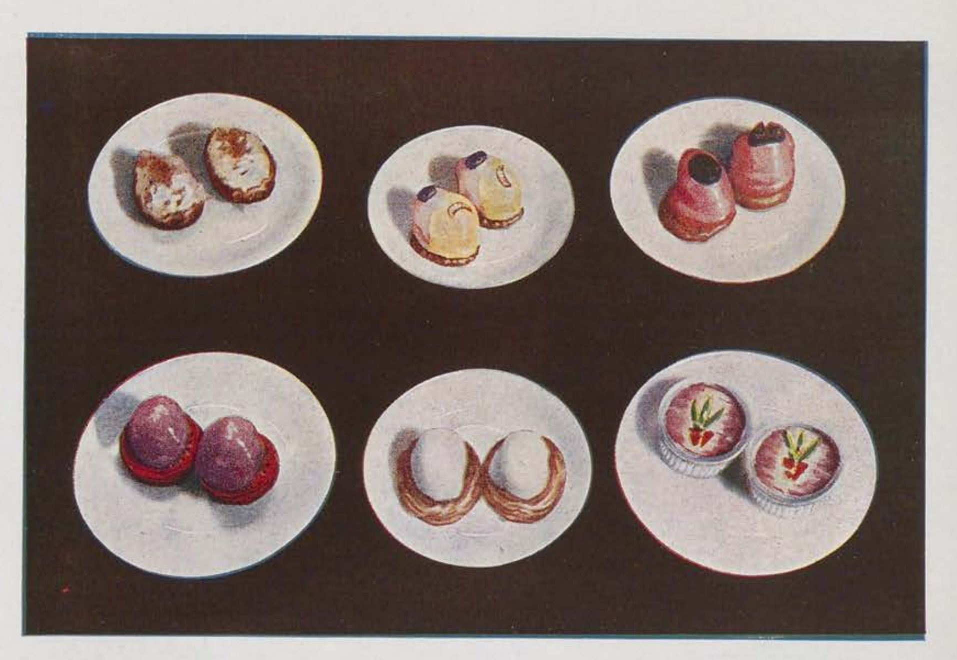


Fig. 108. Oben : Eier in Förmchen n. Polignac (No. 484), Nieren-Omelette (No. 550), gebackene Eier n. Moreno (No. 576); unten : weiche Eier mit Spinat, Eier n. Bercy-Art (No. 523), verlorene Eier mit Aurora-Sauce (No. 397). (Siehe " Eierspeisen ").

Fig. 109. Oben : Eier n. Suzette-Art (No. 421), verlorene Eier Tout-Paris (No. 437), verlorene Eier n. Kardinals-Art (No. 406); unten : verlorene Eier n. Bayard (No. 417), verlorene Eier n. Herzogin-Art (No. 461), Eier in Gelée mit Estragon (No. 597). (Siehe " Eierspeisen ").

mousse gefüllten Krustaden dressieren. Mit dem Dressiersack eine Bordüre aus gehackter, trüffierter Gelée auf den Rand der Krustaden geben.

600. — Eier nach Nizza-Art — Œufs à la Niçoise. Kalte verlorene Eier mit einer dicken, leicht tomatisierten Mayonnaise nappieren, sie mit einem schönen Kerbelblatt dekorieren und kranzförmig auf die Platte anrichten. In die Mitte einen Salat aus Tomaten und Kartoffeln dressieren.

601. — Tartaren-Eier — Œufs à la Tartare. Verlorene oder weiche Eier mit einer dicken Sauce Tartare (No. 218) nappieren. Eine Thonpurée mit Mayonnaise vermengen, die Masse gut würzen und die Eier darauf dressieren. Die Eier mit Kapern und Sardellenfilets dekorieren.

602. —Eier in Cocotten nach Jeannette-Art — Œufs en cocottes à la Jeannette. Die Eier mit einer weissen Sauce Chaudfroid (No. 210) nappieren, sie mit 3 kleeblattförmig geordneten halbierten Pistazien dekorieren. Die Eier in die Cocotten legen und mit dem Dressiersack und einer kannelierten Dille ein Schnürchen von gebutterter Gänseleberpurée auf den Rand der Cocotten spritzen. Die Cocotten mit Gelée ausfüllen und gefrieren lassen. Auf Servietten anrichten.

603. — Gefüllte Eier nach dänischer Art — Œufs farcis à la Danoise. Harte Eier halbieren, das Gelbe herausnehmen, es durchs Sieb treiben und mit etwas gekochtem Salm vermischen; die Masse mit einem eiergrossen Stück Butter gut verarbeiten, gut würzen und diese Farce mit dem Dressiersack in die Eier einfüllen; dann 1-2 Löffel Kaviar mit etwas gehackter Gelée vermischen und den Rand des Eies damit garnieren. Auf Servietten oder Schale anrichten. Mit Petersilie garnieren.

604. — Kalte Eier " Vert-Pré " — Œufs froids à la Vert-Pré. Sechs harte Eier in der Längsrichtung halbieren. Das Eigelb durchs Sieb treiben und dieser Purée 100 gr Butter, Salz, Pfeffer sowie eine Fondue bestehend aus Spinat, Kerbel, Kresse, Estragon, alles blanchiert und durchs feine Sieb gestossen, beimengen. Die Masse gut verarbeiten und diese Purée in die Eier einfüllen. Mit einer, mit der gleichen Gemüsepurée gebundenen Mayonnaise nappieren. Gefrieren lassen und die Eier auf gehackte Gelée dressieren. Mit abgebrühten Estragonblättern dekorieren und mit halbfester Gelée überziehen.

605. — Kalte Eier nach Frou-Frou — Œufs froids à la Frou-Frou. Erkaltete verlorene Eier mit einer sehr dichten Mayonnaise nappieren; auf die eine Siete des Eies gehacktes Eigelb, auf die andere Seite Langustencorail streuen. Die Eier kranzförmig auf die Platte anrichten; in die Mitte einen mit Mayonnaise gebundenen Salat von grünen Bohnen und Spargelspitzen dressieren.

A n m e r k u n g : Diese Eier müssen nur kurz vor dem Servieren angerichtet sein, da sonst die Mayonnaise abgleiten würde. Von der Herstellung einer gesulzten Mayonnaise rate ich ab.

606. — Eier nach Mimosa — Œufs à la Mimosa. In Briocheformen Krustaden aus geriebenem Teig bereiten; wenn erkaltet, die Krustaden mit einem, mit

Mayonnaise gebundenen Salat von frischen Gemüsen füllen. Auf jede Krustade ein halbes hartes Ei legen, es mit Mayonnaise nappieren und gehacktes Grün darüber streuen. Ringsum eine Bordüre aus gehacktem Eigelb.

607. — Eier nach Caecilia-Art — Œufs à la Cécile. Verlorene Eier in der Längsrichtung je zur Hälfte mit blonder Chaudfroid-Sauce (No. 210) und tomatisierter Chaudfroid-Sauce nappieren. Die Sauce soll gehörig gewürzt sein. Die Eier kranzförmig auf eine runde Platte anrichten. In die Mitte eine Salmmousse in Gelée, in hoher, dekorativer Form façonniert, dressieren.

608. — Eier nach Rosina-Art — Œufs à la Rosine. Kleine ausgehöhlte Tomaten mit einer Fischpurée (Thon, Salm, Languste, etc.) füllen. Auf jede Tomate ein Viertelei stecken. Die Eier mit einer, mit Sardellenessenz verfeinerten Mayonnaise nappieren.

DIE MEERFISCHE

Mit der Entwicklung unseres neuzeitlichen Transportwesens hat auch die Verwendung der Meerfische in der Küche bedeutend zugenommen. Zwar bedurfte es einer riesigen Propaganda, um den Genuss der Fische, der sich schon aus gesundheitlichen Gründen (leichte Verdaulichkeit, hoher Nährgehalt, Phosphorgehalt für die Knochenbildung, etc.) sehr empfiehlt, in den breiten Volkskreisen zu fördern.

Unter den vielen Fischgattungen unterscheiden wir folgende Zubereitungsmethoden :

1. Das Kochen in Salzwasser oder Court-bouillon (Sud) — Le court-bouillon
2. Das Braisieren — Le braisage
3. Das Pochieren — Le pochage
4. Das Backen — La friture
5. Das Grillieren — La grillade
6. Das Braten in Butter — La cuisson au beurre.

Court-bouillon oder Fischsud

609. — Zutaten : 6 l Wasser, $^1/_4$ l Essig, 200 gr in runde Scheiben geschnittene Zwiebeln, 150 gr Salz, 15 gr Pfefferkörner, 3-4 dünn geschnittene Schalotten, 1 Kräuterbündel und 4 Nelken. Das Ganze zirka $^3/_4$ Stunden kochen lassen, erkalten und in diesem Sud irgendeine Fischsorte — mit Ausnahme von dem Steinbutt und der Butte, die in blossem Salzwasser unter Zugabe von einer geschälten und in Tranchen geschnittenen Zitrone gekocht werden — kochen. Beim Kochen der Fische muss das Aufwallen vermieden werden, das ein Zersplittern des Fleisches zur Folge haben würde. Der Sud muss nur ganz leise kochen und auf dem Siedepunkt bleiben.

Die grossen Fische werden in den kalten Sud gelegt. Bei den Krustentieren, Hummern, Langusten, Krebsen, etc. wird der Sud siedend auf die Fische gegossen. In diesem Falle besteht der Sud nur aus stark gesalzenem Wasser, ohne Essig und Gewürz.

Die für die kalten Gerichte bestimmten Fische werden aus dem noch ein wenig lauwarmen Sud herausgenommen und zum Erkalten mit einem nassen Tuch gedeckt.

Das Braisieren

610. — Diese Zubereitungsmethode wird für ganze Fische oder grosse Fischstücke, wie Karpfen, Salm, Forellen, Steinbutt, Hausen, Hecht, etc. angewandt. Den Boden der Kasserolle oder einer geeigneten Poissonnière mit Butter, Karotten, Zwiebeln, Grün, Schalotten, alles leicht in Butter angezogen,

belegen. Den Fisch darauf legen, ihn mit Speckstreifen bedecken und bis zur halben Höhe mit Rot-oder Weisswein ablöschen, je nach der Art der Sauce, die das Gericht begleitet, manchmal auch je zur Hälfte mit Wein und einem Fumet übergiessen. Salz und Pfefferkörner zugeben, den Sud auf dem Feuer bis zum Siedepunkt bringen und nachher die Kasserolle in den Ofen stellen und den Fisch leise kochen lassen, unter jeweiligem Begiessen mit dem eigenen Fischfond.

Das Fleisch der Fische wird oft mit Trüffeln, Sardellenfilets, Cornichons, Speckstreifen, etc. gespickt. Der Fond wird der Sauce beigefügt. Manchmal besteht diese nur aus dem mit Butter gebundenen Fond.

Das Pochieren

611. — Unter dieser Bezeichnung versteht man das Kochen, das mit sehr wenig Flüssigkeit und ohne Aufwallen geschieht. Das Pochieren eignet sich speziell für Sole, Bachforellen, Steinbutt oder Fischstücke (Filets oder Tranchen).

Den Fisch in eine bestrichene Sauteuse legen, deren Boden mit dünn geschnittenen Zwiebeln, Schalotten, etc. belegt wird; Salz und Pfeffer zugeben und bis zur halben Höhe mit Rot-oder Weisswein, oder Madeira, Champagner, Champignonfond, oder auch mit einem Fischfumet ablöschen. Dann den Fisch mit einem bestrichenen Papier bedecken, die Sauteuse in den Ofen stellen und leise kochen lassen. Von Zeit zu Zeit den Fisch mit dem eigenen Fond übergiessen. Der Kochfond wird für die Zubereitung der Sauce verwendet.

Das Backen der Fische

612. — Das Oel ist das beste Fett für die Friture. Der Hitzegrad der Friture muss stets der Grösse des zu behandelnden Fisches angepasst sein. Je kleiner der Fisch ist, desto heisser muss die Friture sein. Bei grösseren Fischen wird die Hitze nach und nach erhöht. Hauptbedingung : der Fisch soll in der Friture schwimmen. Vor dem Backen den Fisch in gesalzene Milch tauchen und ihn nachher in Mehl drehen.

Das Grillieren der Fische

613. — Diese Zubereitungsmethode eignet sich besonders für kleine Fische oder Tranchen von grossen Fischen, z.B. : frische Sardinen, Heringe, Makrelen, Rotbarben, Forellen, Aale, kleine Steinbutte oder Butte, Wolfsbarsch, Meerbarbe, Salmscheiben, frischer Thunfisch, etc. Den Fisch in Mehl drehen und in Oel tauchen, damit die Haut nicht am Rost haftet. Der Rost muss glühend sein, bevor man den Fisch darauf legt. Dann den Fisch beidseitig braten. Während des Bratens den Fisch salzen und ihn 2-3 Mal mit Oel begiessen, damit er nicht trocken wird. Nachher den Fisch auf eine heisse Platte dressieren. Sauce oder Maître d'Hôtel Butter (s. Buttermischungen No. 232) dazu servieren, oder auch nur die Platte mit geschmolzener Butter nappieren.

Das Braten in der Pfanne (à la Meunière)

614. — Diese Zubereitungsart eignet sich für Fische, deren Gewicht 125-150 gr nicht übersteigt, oder auch für Fischtranchen. Vor allem wird die kleine Bachforelle so behandelt. Vorerst den Fisch in Milch tauchen und ihn in Mehl walzen, dann in die Pfanne auf heisse (nicht dunkle) Butter legen. Während des Kochens salzen und den Fisch beidseitig schön goldgelb braten. Auf heisse Platte anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen, mit Zitronensaft und einer guten Portion Beurre Noisette beträufeln. Dazu braucht man natürlich den Kochfond, unter Zugabe eines entsprechenden Quantums Butter. Die Platte mit einer Bordüre von Zitronenscheiben garnieren. Grosse Fische sollen vor dem Braten obenauf fein eingeschnitten werden, damit auf diese Weise die Hitze schneller ins Fleisch eindringen kann.

Wie man Fische reinigt ausnimmt und rüstet

615. — Vorerst die Flossen und die Hälfte des Schwanzes abschneiden. Dann die Kiemen entfernen und die Eingeweide herausziehen. Nachher die Haut des Bauches einschneiden und durch die entstandene Höhlung den Fisch entleeren. Unter laufendem Wasser gut abspülen.

Anmerkung : Um grosse Fische auszunehmen, führt man den Stiel der grossen Schaumkelle in die Kiemen, um die Eingeweide herauszuziehen.

616. — Maifisch nach englischer Art grilliert — Alose grillée à l'Anglaise. Den Maifisch einschneiden, in Mehl walzen, oelen und bei schwacher Hitze grillieren. Mit geschmolzener Butter und Kartoffeln nach englischer Art servieren.

617. — Maifisch mit Sauerampfer — Alose à l'oseille. Die Kasserolle (daubière) mit in Butter leicht angezogenen Zwiebeln und Schalotten belegen und den Fisch darauf geben. Mit $^1/_4$ Flasche feinstem Weisswein ablöschen, würzen und mit Oel begiessen. Dann das Ganze auf den Siedepunkt bringen. Die Pfanne decken und sie in den Ofen stellen. Kochzeit : eine schwache Stunde, wobei auf ein ganz langsames Sieden geachtet werden muss. Den Fisch auf mit Rahm gebundenen Sauerampfer dressieren. Den Kochfond zu einer sirupartigen Sauce reduzieren und den Fisch mit diesem Fond überglänzen.

618. — Maifisch mit Sauerampfer (2. Art) **— Alose à l'oseille** (2e méthode). 1 kg. Sauerampfer mit einem Stück Butter und 3 dünn geschnittenen Zwiebeln anschwitzen. Je nach Belieben noch etwas Pfeffer, Salz sowie eine im Stein gestossene Knoblauchzehe beifügen. Eine Prise Kerbel zugeben und den Fisch in Butter rissolieren. Dann den mit Sauerampfer gut gedeckten Fisch während 1 $^1/_2$ Stunde braisieren. Wenn immer möglich den Maifisch in die Kochplatte servieren.

619. — Wolfsbarsch, Meerbarbe — Bars, Mulets, Loups de Mer. Die kleinen, zu dieser Familie gehörenden Fische werden gebacken, grilliert, in der Pfanne

(Meunière) gebacken oder pochiert. Die grossen Fische werden in einem Sud gekocht oder braisiert, unter Benützung irgend einer passenden Sauce.

620. — Wolfsbarsch gebraten — Bar rôti. Den Fisch einschneiden, ihn in Mehl drehen, oelen und auf eine heisse, gut gebutterte Platte, oder auf ein bestrichenes Blech legen. Leicht salzen und in den Ofen geben. Mehrmals mit zerlassener Butter begiessen und 45-50 Minuten braten lassen (für einen Fisch von 2 $^1/_2$-3 Pfund). Den Fisch schön goldgelb mit einer Sauce oder mit Maître d'Hôtel Butter servieren.

Nach dieser Zubereitungsmethode können alle grosse Fische gebraten werden. Mehrmals würzen, aber nur wenig auf einmal und nachdem man den Fisch mit zerlassener Butter begossen hat.

621. — Pochierter Wolfsbarsch mit Sauce Chivry — Bar poché sauce Chivry. Den Fisch im Court-bouillon kochen, wie unter No. 610 angegeben und ihn mit Sauce Chivry (s. No. 196) servieren. Eventuell Kartoffeln nach englischer Art dazu geben. Jede Fischsauce eignet sich zu diesem Gericht.

622. — Butte — Barbue. Nicht zu verwechseln mit dem Steinbutt. Wenn die Butte ganz serviert wird, muss man sie vor dem Kochen entschuppen. Die Buttenfilets werden in gleicher Weise behandelt, wie die Seezungenfilets (s. No. 715 ff). Die ganze Butte wird im Sud (Court-bouillon) gekocht und auf Servietten angerichtet. Mit Petersilie und einigen Zitronenscheiben garnieren. Mit Sauce Hollandaise (No. 175) servieren.

623. — Gefüllte Butte nach Denise-Art (Reiche Küche) — **Barbue farcie à la Denise** (cuisine riche). Eine Butte von 2 Kg. parieren und reinigen und sie auf der dunklen Seite einschneiden. Die Filets auslösen und den Hauptgrat herausnehmen. Mit 300 gr Weisslingfleisch, Salz, Pfeffer, Gewürz und 2 Eiweiss eine Farce bereiten, diese durchs Sieb treiben und die Masse aufs Eis mit 300 gr Doppelrahm aufschlagen. Dann eine erkaltete Purée, erstellt aus 250 gr in Butter angezogenen und durchs Sieb passierten weissen Champignons, der Masse beifügen. Das Innere des Fisches mit $^3/_4$ der Farce füllen und den Fisch in einem Sud pochieren, den man man aus einer Flasche Weisswein, Fischabfällen, Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer bereitet hat. Den Kochfond reduzieren und ihn mit 250 gr Doppelrahm und einigen Löffeln Béchamelsauce (No. 164) binden. Die Sauce mit Paprika im Geschmack heben. Die Platte mit aus dem Rest der Farce bereiteten Klösschen garnieren. Obenauf Champignons und Trüffeln. (Fig. 110).

624. — Buttenschnitten „ Dugléré " (Reiche Küche) — **Filets de barbue à la Dugléré** (cuisine riche). Gleiche Zubereitung wie für Seezungenschnitten (No. 715 ff) angegeben.

625. — Buttenschnitten nach Chauchat (Reiche Küche) — **Filets de barbue à la Chauchat** (cuisine riche). Von einer Butte im Gewicht von kg. 0.800 bis 1.000 die Filets auslösen. Mit den Abfällen und Gräten des Fisches, einem grossen Glas Weisswein, 1 Zwiebel, 1 Schalotte, 1 Kräuterbündel, Salz und Pfefferkörnern eine Court-Bouillon bereiten. Diesen Sud 20 Minuten kochen lassen,

dann diese Reduktion auf die Buttenschnitten passieren, die Fischfilets mit einem bestrichenen weissen Papier bedecken und sie im Ofen 15-20 Minuten pochieren. Aus dem reduzierten Kochfond eine mit Eigelb gebundene weisse Sauce bereiten und diese neben dem Feuer nach und nach mit Butter aufschlagen. Abschmecken. Die Buttenschnitten auf eine längliche Platte dressieren. Ringsum Salzkartoffeln. Auf Fisch und Kartoffeln geriebenen Käse streuen, mit der Sauce nappieren, nochmals geriebenen Käse und Paniermehl darüberstreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen gratinieren. Heiss servieren.

626. — **Suprême von Butte nach Cambaceres** (Reiche Küche) — **Suprême de barbue à la Cambacérès** (cuisine riche). Von einer grossen Butte die Filets sorgfältig auslösen dem Rückgrat entlang, sie reinigen und aus dem Kopf die Kiemen herausnehmen. Dann mit den Gräten und sonstigen Fischabfällen eine Fischbrühe bereiten, die man mit Weisswein oder Madeira ablöscht und $^1/_4$ Stunde kochen lässt. Nachher 50 gr Karotten, 50 gr Zwiebeln, das Weiss von 2 Lauch, 50 gr Champignons und 1 Trüffel in Julienne schneiden. Diese Julienne in Butter anziehen, mit feinem Salz würzen, die Kasserolle decken und dieses Gemüse ca. 10 Minuten dämpfen lassen. Wenn die Julienne gar ist, sie mit der passierten Fischbrühe ablöschen, das Ganze einige Minuten schmoren lassen; nachher diesen Fond auf die in eine Gratinplatte dressierten Buttenschnitten giessen. Die Platte in den Ofen stossen und 15 Minuten pochieren. Dann die Buttenschnitten nehmen und sie auf die Servierplatte anrichten. Auf starkem Feuer den Kochfond des Fisches mit 250 gr dickem Rahm und einer halben Tasse Béchamelle reduzieren, abschmecken und diese zu einer glatten Crème gebundene Sauce ohne Passieren auf den Fisch giessen. Das Gemüse bleibt somit in der Sauce. Die Platte mit 12 schönen grillierten Champignonhüten, die man mit Krevetten füllt und mit Krevettensauce bindet, garnieren.

627. — **Gefüllte Butte nach Victoria-Art** (Reiche Küche) — **Barbue soufflée Victoria** (cuisine riche). Eine Butte im Gewicht von 3 Pfund wie unter No. 623 angegeben rüsten; die Filets aufheben und den Rückgrat sorgfältig herausnehmen. Nachher das Fleisch würzen und den leeren Raum zwischen den beiden Filets mit 350 gr Zéphir-Farce füllen, die möglicherweise mit 200 gr Salmfleisch (event. Hecht oder Seehecht) bereitet wird. Die beiden Filets wieder zusammenlegen und die Butte in ein hohles Blech legen mit einer Flasche Weisswein, einigen Zwiebelschnitten, Petersilie, Thymian und Lorbeer (sehr wenig), Salz und Pfefferkörnern. Das Blech in den Ofen stossen, den Fisch mit einem bestrichenen Papier decken und pochieren lassen (ca. 40-50 Minuten). Während des Kochens nehrmals begiessen. Die Butte sorgfältig auf eine heisse Platte anrichten, den Fisch mit einer guten Kardinal-Sauce (No. 170) nappieren, der man den reduzierten Kochfond beigegeben hat. Obenauf kleine Hummerschnitten und Trüffelscheiben. Sauce extra dazu.

628. — **Butte oder Steinbutt nach Admiral-Art** (Reiche Küche) — **Barbue ou turbot à l'Amiral** (cuisine riche). Gleiche Zubereitung wie No. 627, jedoch der Sauce Hummerbutter beifügen. Die Garnitur besteht aus dem Fleisch

von einem Hummer im Gewicht von 600 gr, dessen Abfälle zur Herstellung der Hummerbutter dienen, Muscheln nach Villeroi-Art (No. 859), kleinen, mit Krevetten gefüllten Blätterteig-Bouchées, kannelierten Champignons und Trüffelscheiben. Dazu braucht man zirka 10 Blätterteigbouchées, etwa 20 mit Weisswein pochierte, in Mehl gedrehte und panierte Muscheln oder Austern, 12 schöne, kannelierte, in Wasser gekochte weisse Champignons, Salz, Zitrone und Butter. (Fig. 112).

Den Fisch auf eine ovale Platte anrichten und ihn mit etwas Kardinal-Sauce (No. 170) nappieren;obenauf in zerlassener Butter gewärmte Hummerschwänzchen mit Trüffelscheiben und Champignonhüte, ringsum die kleinen Bouchées abwechslungweise mit kleinen Häufchen von Muscheln nach Villeroi-Art dressieren. Sauce extra dazu.

629. — **Butte nach Theodora-Art** (Reiche Küche) — **Barbue à la Théodora** (Cuisine riche). Dieser Fisch kann in Filets oder ganz zubereitet werden; im letzteren Falle darf das Gewicht des Fisches 3 Pfund nicht überschreiten. Den Fisch mit einer halben Flasche Weisswein im Ofen pochieren, indem man ihn mit einem bestrichenen Papier deckt. Leicht salzen und mehrmals begiessen. Eine Kartoffelklösschenmasse bereiten und eine Hand voll abgeschälte Krevettenschwänzchen hineingeben. Diese Masse zu kleinen, birnenförmigen Croquetten façonnieren, diese panieren und im letzten Augenblick in Oel backen. Dann aus dem reduzierten Kochfond eine Weisswein-Sauce bereiten und in 5 Löffeln dieser Sauce einen grossen Löffel Tomatenpurée sowie einen Tropfen Carmin beimengen. Die Butte oder die Filets auf die Platte anrichten und sie rechlich mit der Weissweinsauce nappieren. Mit einem Dressiersack aus Papier eine Quadrierung mit der roten Sauce auf den Fisch spritzen. Ringsum die Croquetten ordnen und in jede Croquette einen Petersiliestiel einstecken, um den Birnenstiel zu imitieren. Sauce extra dazu. (Fig. 111).

630. — **Butte oder Steinbutt nach Tosca-Art** (Reiche Küche) — **Barbue ou turbot à la Tosca** (cuisine riche). Gleiche Zubereitung wie No. 629, aber in einem Drittel der Sauce Tomatenpurée beifügen und mit Paprika würzen. Eine Fischklösschenfarce bereiten und diese zu 20 schönen Klösschen formen. Die Klösschen in Salzwasser pochieren und abtropfen. Den Fisch dressieren und die Klösschen ringsum rangieren. Die Butte mit der Weissweinsauce und die Klösschen mit der tomatisierten Sauce nappieren. Einige Champignonhüte und Krevettenschwänzchen darüber streuen. Heiss servieren. (Fig. 113).

631. — **Seefisch, Kabeljau, Meerhecht** — **Aiglefin, cabillaud, colin.** Diese drei Fische und insbesondere die zwei ersteren sind eng verwandt. Der Seefisch und der Kabeljau werden " gesalzen " als Stockfisch verwendet. Das Fleisch des Meerhechtes ist heutzutage sehr geschätzt. Diese Fische werden in Court-bouillon gekocht, entweder ganz oder in Schnitten, und mit irgendeiner passenden Sauce serviert. Man kann sie auch backen oder grillieren.

632. — **Kabeljau nach englischer Art** — **Cabillaud à l'Anglaise.** Den Fisch in Court-bouillon kochen, auf Serviette anrichten und an beiden Enden mit Pe-

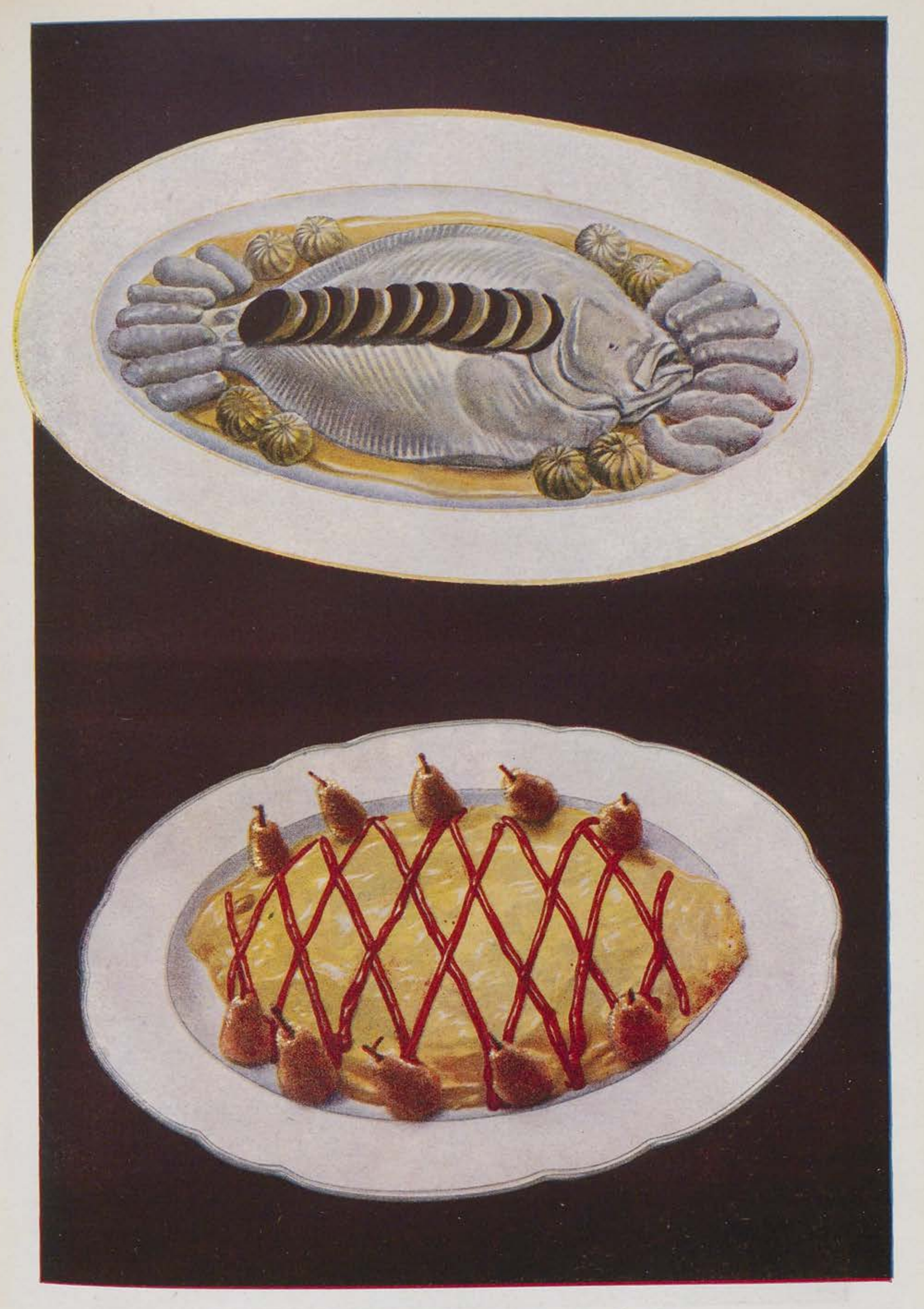


Fig. 110. Gefüllte Butte n. Denise-Art (No. 623).
Fig. 111. Butte nach Theodora-Art (No. 629).

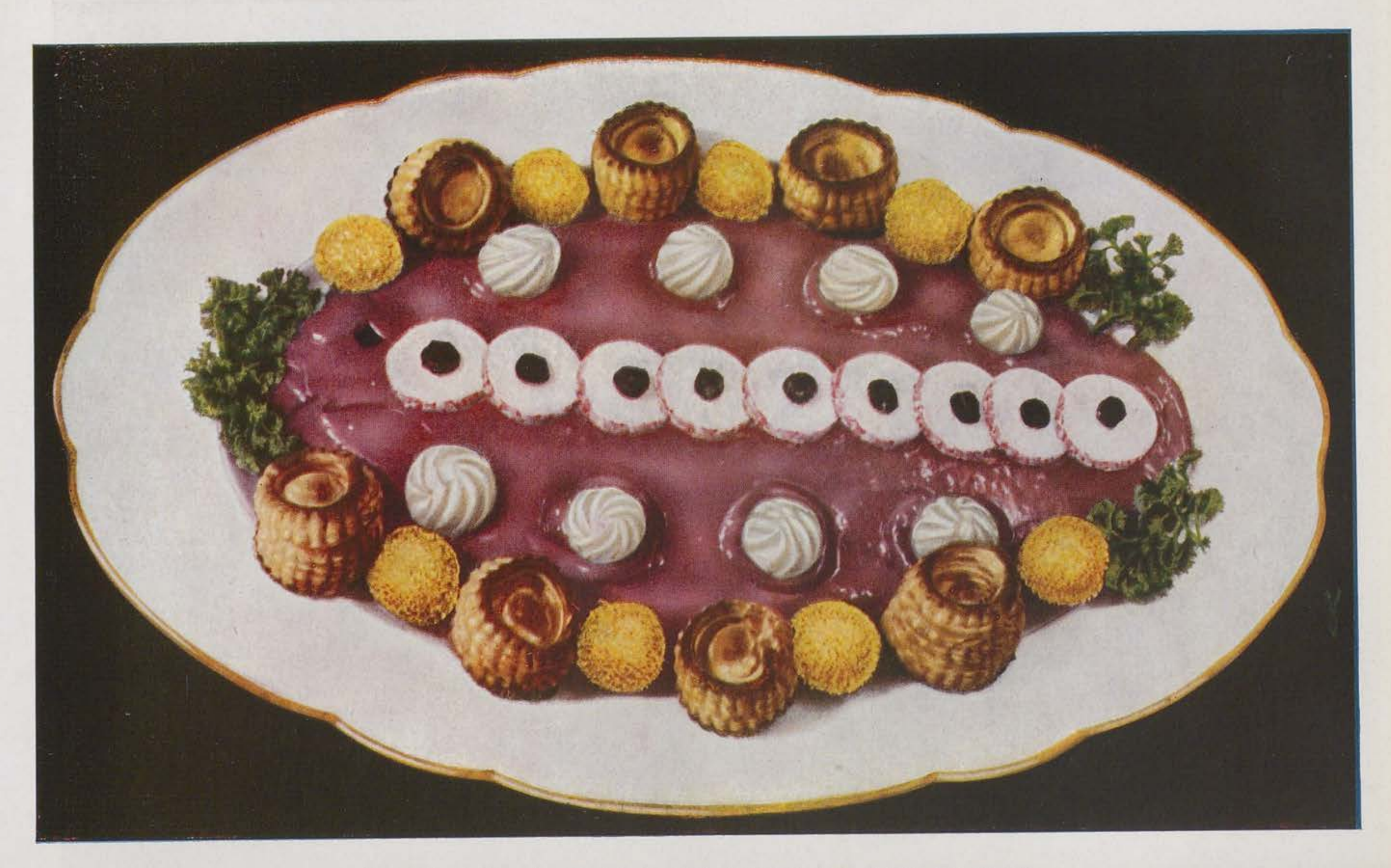


Fig. 112. Butte oder **Steinbutt** nach Admirals-Art. (Siehe No. 628 a).

tersilie dekorieren. Kartoffeln nach englischer Art und zerlassene Butter extra dazu. (Fig. 114).

633. — Gebackener Kabeljau mit Tartaren-Sauce — Cabillaud frit sauce Tartare. Den Kabeljau in 2 cm dicke Tranchen detaillieren, diese in Eigelb drehen und panieren. Die Schnitten in der heissen Friture backen und auf Serviette mit gebackener Petersilie servieren. Tartaren-Sauce (No. 218) extra dazu.

634. — Kabeljau nach Mistral-Art — Cabillaud à la Mistral. Zwei dicke Kabeljautranchen in Mehl drehen und beidseitig in Oel anrösten; dann die Tranchen in eine Gratinplatte legen. Nachher in dem verbleibenden Oel 250 gr geschälte und gehackte Tomaten, 150 gr rohe, dünn geschnittene Champignons, eine Prise Knoblauch, Salz, Pfeffer und Petersilie backen. Wenn das Ganze gut zergangen ist, die Masse mit einem Glas Weisswein ablöschen und den Fisch damit begiessen, ihn mit Paniermehl bestreuen, mit Oel beträufeln und im Ofen 15-20 Minuten kochen und gratinieren lassen. Nach den gleichen Zubereitungsmethoden wie für den Meerhecht angegeben, kann der Kabeljau wie auch die Aalraupe zubereitet werden.

635. — Meerhechtschnitten nach Bercy-Art — Filets de colin à la Bercy. Die Filets auslösen und aus den Gräten und Abfällen ein Fumet bereiten. Einen Löffel voll gehackte Schalotten in Butter anziehen, sie mit Weisswein ablöschen und den Fond auf die Hälfte reduzieren. Dann die Fischbrühe sowie Salz, Pfeffer, Zitronensaft, gehackte Petersilie und ein Stück Butter mit Mehl vermengt diesem Fond beifügen; 1-2 mal aufkochen lassen und die Sauce auf die in eine Gratinplatte dressierten Filets giessen. Mit Paniermehl überstreuen und im heissen Ofen gratinieren. Beim Servieren gehackte Petersilie darüber streuen.

636. — Meerhechtschnitten nach bretonischer Art — Filets de colin à la Bretonne. Gleiche Zubereitung wie No. 635. Der Sauce eine in fest gedeckter Kasserolle mit Butter angeschwitzte Julienne aus Karotten, Zwiebeln und Sellerie beifügen. Wie " Bercy " gratinieren. (635).

637. — Meerhechtschnitten nach florentinischer-Art — Filets de colin à la Florentine. Die Filets im Weisswein pochieren und sie auf in Salzwasser blanchierten und in Butter sautierten Spinat dressieren. Das Ganze mit einer dicken Mornay-Sauce (No. 165) reichlich nappieren. Geriebenen Käse darüber streuen und gratinieren.

Anmerkung : Diese Zubereitungsmethode eignet sich für alle Fischfiletssorten, sowohl für die gewöhnlichen als auch für die feinsten.

638. — Meerhechtschnitten nach portugiesischer Art — Filets de colin à la Portugaise. Ein Fischfumet bereiten. Dann 1-2 dünn geschnittene Zwiebeln in Butter anziehen, 500 gr geschälte, ausgedrückte und gestossene Tomaten beifügen, und wenn die Tomate geschmolzen ist, die Fischbrühe (Fumet) sowie etwas Weisswein zugeben; gut würzen und die Sauce mit einigen Löffeln Velouté binden; nachher die Sauce auf die Fischfilets giessen, mit Paniermehl überstreuen, in dem Ofen kochen und gratinieren. Der Meerhecht wird auch

à la Meunière oder gebacken in Tranchen serviert; er kann aber auch wie die meisten Seezungenfilets à la Mornay, gratiniert, mit Krevetten, à la Dieppoise, etc. etc. zubereitet werden.

639. — Bloaters (Bücklinge) — Bloaters (harengs saurs ou fumés). Diese geräucherten Heringe sind in England für den Frühstückstisch (Breakfast) sehr beliebt. Sie werden grilliert mit zerlassener Butter und Kartoffeln nach englischer Art serviert.

640. — Glattbutt und Rotzunge — Carrelets et limandes. Es sind dies billige Fische, die für den Alltagsgebrauch in Betracht kommen. Die beste Anrichtart für diese Fischgattung ist das Backen in der Friture oder à la Meunière. (s. No. 612 und 614). Die sogenannte " Limande-Sole " kann notfalls mit einer feinen Sauce die Seezunge ersetzen, doch ist das Fleisch der ersteren weniger fest.

641. — Meeraal — Congre. Dieser Fisch wird meist in Court-bouillon gekocht und mit einer Kapern-Sauce (No. 182) serviert. Er wird aber auch in dicke Tranchen geschnitten. Die Tranchen mit Speckstreifen spicken und während des Bratens öfters begiessen. Mit einer passenden Fischsauce und Salzkartoffeln oder Nudeln servieren. (Siehe auch die für Kabeljau und Meerhecht angegebenen Rezepte No. 631/638). Die Zubereitung in Filets eignet sich zwar nicht gut für den Meeraal, da dieser Fisch zahlreiche Gräte hat.

642. — Goldmakrele oder Meerbrasse — Daurade ou Brême de mer. In Court-bouillon kochen oder grillieren. In letzterem Falle muss der Fisch stark eingeschnitten und während des Kochens mehrmals mit Oel begossen werden. Mit Maître-d'Hôtel-Butter (No. 232) servieren.

643. — Gebratene Goldmakrele — Daurade rôtie. Den Fisch mit dünnen Speckstreifen umhüllen und ihn während des Bratens mehrmals mit Butter begiessen. Wenn die Goldmakrele schön goldgelb gebraten ist, den Fisch in die Platte dressieren, den Fond mit Schalotten und Weisswein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren und die Sauce mit einem nussgrossen Stück Butter und einer halben Tasse Rahm binden. Vor dem Anrichten etwas Pfeffer auf den Fisch mahlen. Kann auch nach dem Rezept No. 635 (à la Bercy) zubereitet werden.

644. — Gebackene Stinte — Eperlans frits. Die Fische in Milch tauchen, sie in Mehl drehen und in die heisse Friture geben. Auf Serviette mit gebackener Petersilie und Zitronenscheiben anrichten. Die Stinte wird auch englisch paniert.

645. — Gebackener Sandaal — Equille ou Lançon frit. Dieser sehr kleine Fisch wird immer in der Friture gebacken. Gleiche Zubereitung wie für den Stint (No. 644) angegeben. Der Sandaal wird jedoch nie paniert.

646. — Haddock (Schellfisch) — Haddock (Aiglefin). Das Gericht ist englischen Ursprungs, wird aber auch viel in Frankreich genossen. Dieser Fisch kommt in geräuchertem Zustande in den Handel. Den Haddock in Kaltwasser tauchen,

ihn auf eine Gratinplatte legen, mit nur 2 Löffeln Wasser beträufeln und 8-10 Minuten in dem heissen Ofen lassen. Mit zerlassener Butter und Kartoffeln nach englischer Art servieren. Nach Belieben Egg-Sauce dazu.

Heringe

Der Hering kommt in frischem, gesalzenem und geräuchertem Zustande in den Handel.

647. — Grillierte Heringe mit Senfsauce — Harengs grillés sauce Moutarde. Den Hering öffnen, Gräte herausnehmen, den Fisch in Mehl drehen, oelen und auf dem Rost grillieren oder in der Pfanne backen (à la Meunière). Senfsauce (No. 183) dazu.

648. — Grillierte Heringe nach Hausmeister-Art — Harengs grillés Maître-d'Hôtel. Gleiche Zubereitung wie No. 647. Mit Maître-d'Hôtel-Butter (No. 232) servieren.

649. — Heringe nach Boulogne-Art — Harengs à la Boulonnaise. Die Heringe in Weisswein pochieren, die Milcher herausnehmen und im Stein stossen, dann diese Purée mit dem eingekochten Fond einer Soubise-Sauce (No. 172) beifügen. Die Sauce auf die Heringe giessen. Gehackte Petersilie.

Die Weisslinge

Der Weissling ist auch ein Volksfisch, doch ist sein Fleisch viel feiner und delikater als dasjenige des Herings. Das Fleisch des Weisslings eignet sich sehr gut für die Zubereitung von verschiedenen Farcen.

650. — Gebackene Weisslinge — Merlans frits. Die Weisslinge in Milch tauchen und in Mehl drehen, dann die Fische in die sehr heisse Friture geben und sie recht steif werden lassen. Mit gebackener Petersilie, Zitronenschnitten, etc. servieren. Je nach Wunsch Remouladen-Sauce (No. 217) dazu.

651. — Weisslinge nach Bercy-Art — Merlans à la Bercy. Gleiche Zubereitung wie für die Meerhechtschnitten nach Bercy-Art unter No. 635 angegeben. Wenn kein Fischfumet vorhanden, kann man die Fischbrühe durch gewöhnliche Bouillon oder auch etwas Wasser ersetzen.

652. — Weisslinge nach Colbert-Art — Merlans à la Colbert. Die Weisslinge auf dem Rücken öffnen um den Grat herauszunehmen; würzen, in Milch tauchen und in Mehl drehen; dann englisch panieren und backen. Auf Serviette anrichten, und zwar sollen die Weisslinge ein wenig geöffnet sein. Sauce Colbert dazu.

653. — Weisslinge nach englischer Art — Merlans à l'Anglaise. Wie No. 652, nur werden die Fische in der Pfanne mit Butter gebacken. Mit zerlassener Butter oder Maître-d'Hôtel-Butter (No. 232) servieren. Kartoffeln nach englischer Art dazu.

654. — Weisslinge mit Weisswein — Merlans au vin blanc. Die Weisslinge in Weisswein mit 2 geschnittenen Schalotten pochieren. Die Fische mit einer gut gebutterten Weisswein-Sauce (No. 191) nappieren. Eventuell einige in der Sauce gekochten Champignons beifügen.

655. — Weisslinge nach Diepper Art — Merlans à la Dieppoise. Wie No. 654. Ringsum mit Muscheln garnieren. Mit Weisswein-Sauce (No. 191) nappieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

656. — Weisslinge mit feinen Kräutern — Merlans aux fines herbes. Wie die Makrelenschnitten mit feinen Kräutern (No. 668).

657. — Weisslinge auf der Platte (" à la Minute ") — Merlans sur le plat dits " à la Minute ". Den Boden einer Gratinplatte mit gekackten Schalotten belegen, die gewürzten und eingeschnittenen Weisslinge darauf legen, sie reichlich mit Weisswein begiessen, gehackte feine Kräuter beifügen. Paniermehl darüber streuen, mit zerlassener Butter begiessen und im heissen Ofen backen.

658. — Gratinierte Weisslinge — Merlans au gratin. Die Sauce : 125 gr rohe, gehackte Champignons in Butter anrösten, 1 Kaffeelöffel gehackte Schalotten beifügen und 2 Minuten später mit einem halben Glas Weisswein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen und dieser Reduktion 2 dzl Demi-Glace (No. 130) sowie einen Löffel Tomatenpurée beifügen; würzen und mit gehackter Petersilie ergänzen. Die Weisslinge in eine Gratinplatte dressieren und sie mit der Sauce begiessen; mit Paniermehl überstreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im heissen Ofen kochen und gratinieren lassen. Vor dem Anrichten mit Zitronensaft beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Anmerkung : Die nach dieser Methode behandelten Fische müssen reichlich sauciert werden, da die Flüssigkeit grösstenteils aufgesogen wird. Die Sauce soll daher eher dünn sein.

659. — Weisslinge nach Delphin-Art — Merlans en Dauphins. Die beiden Filets vom Schwanz bis zum Kopf, welch letzterer nicht abgeschnitten werden darf, ablösen und den Rückgrat herausnehmen. Auf jedes Filet eine dünne Schicht Fischfarce (s. No. 249) streichen; dann die Filets gegen den Kopf zusammenrollen. Auf jedes Filet einen gekochten Champignonhut legen. Die Fische in eine Gratinplatte anrichten, mit der gleichen Sauce wie für die gratinierten Weisslinge (No. 658) nappieren, mit Paniermehl überstreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen gratinieren.

660. — Weisslingschnitten nach Orly Art — Filets de Merlans à la Orly. Die Filets ablösen und enthäuten, sie der Länge nach halbieren und mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer macerieren lassen. Dann die Filets in Backteig drehen und backen. Tomatensauce dazu.

661. — Weisslingklösschen in Sauce — Quenelles de Merlans en sauce. Aus einer Panade-oder Mousseline-Farce (s. Farcen und Füllungen No. 251) mit dem Esslöffel oder mit Schiffchen-Formen Klösschen façonnieren, diese in Wasser kochen und mit einer Fisch-Sauce (Nantua-, Krevetten-, Weisswein-, Soubise-, Mornay-Sauce, etc.) nappieren. Sie können auch in Vol-au-Vent oder

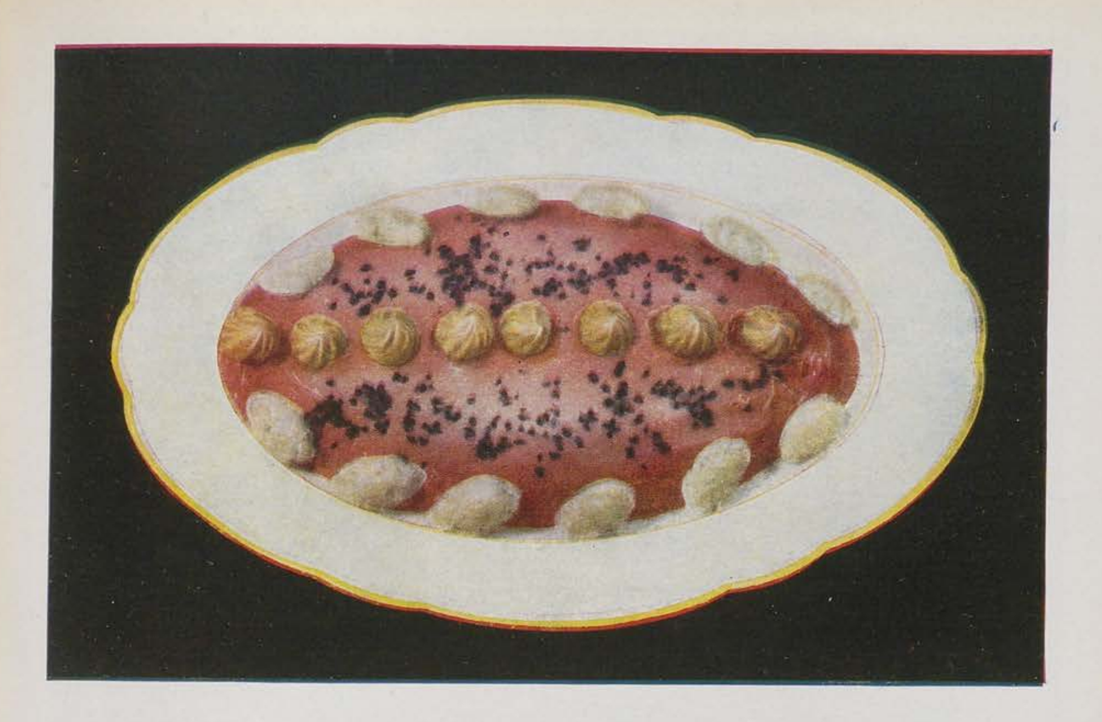




Fig. 113. Butte nach der Tosca (No. 630).
Fig. 114. Meerhecht n. englischer Art (Siehe Kabeljau No. 632).

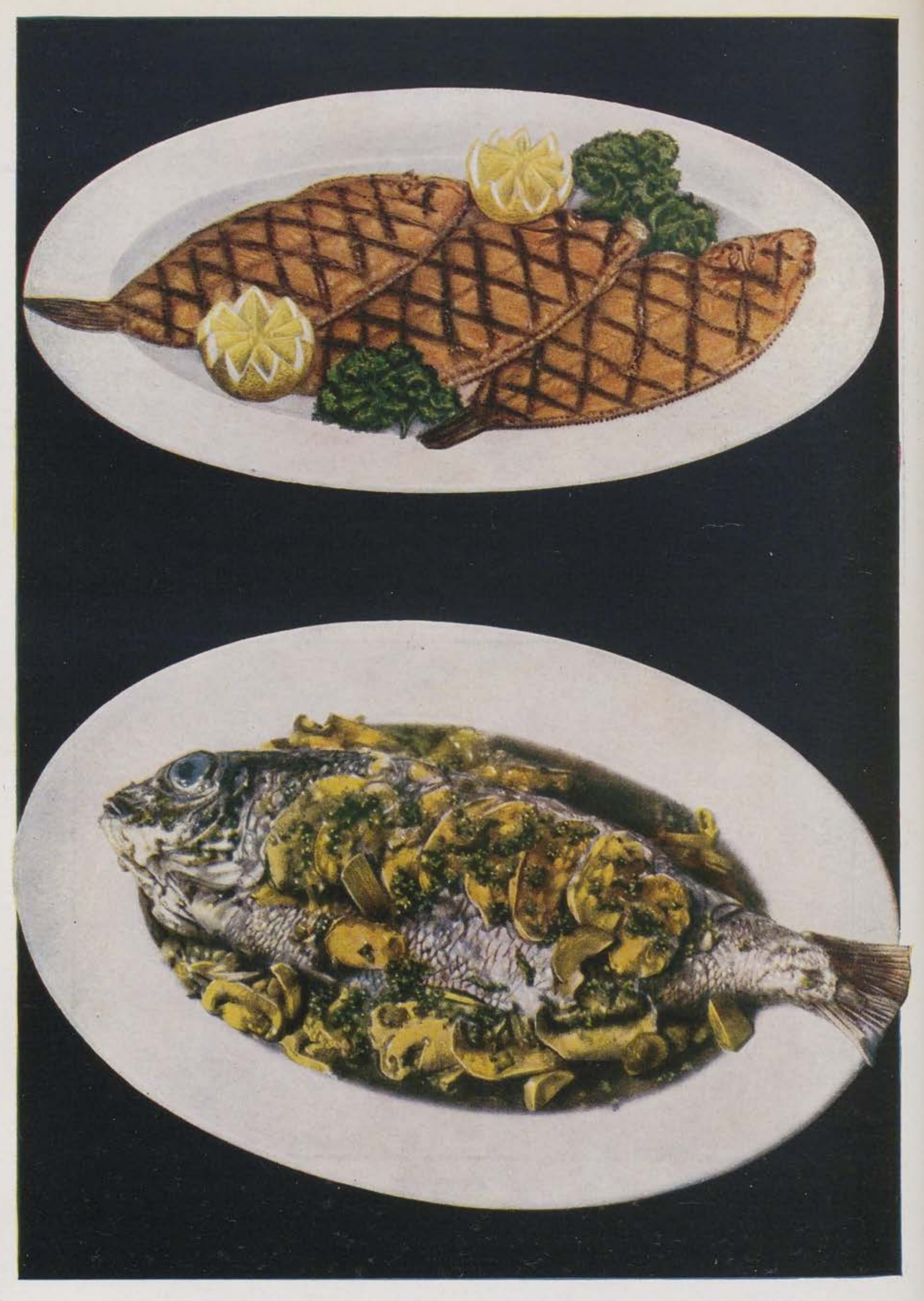


Fig. 115. Grillierte Seezunge (Siehe No. 708)
Fig. 116. Goldmakrele n. Bercy-Art mit Champignons (Siehe No. 712).

in Krustaden serviert, oder aber als Garnitur zu einem grossen Fisch (Karpfen nach Chambord No. 793, etc.) verwendet werden.

662. — **Die Aalquappe — Lotte de mer.** Dieser Fisch ist ausgiebig im Gebrauch, da er ausser dem Rückgrat keinen Abfall gibt. Das Fleisch der Aalquappe ist weiss und fest, enthält aber sehr viel Wasser. Aus diesem Grunde soll der Fisch nicht gebacken, sondern gekocht und mit einer pikanten Sauce serviert werden.

663. — **Kleine grillierte Makrelen nach Hausmeister Art — Petits maquereaux grillés Maître-d'Hôtel.** Im allgemeinen ist dieser Fisch fett und schwer verdaulich. Kleine Makrelen in Mehl drehen, oelen und grillieren (No. 613). Die Fische in eine warme Platte dressieren und sie mit zerlassener Maître-d'Hôtel-Butter begiessen. Mit gehackter Petersilie überstreuen.

Anmerkung: Grosse Makrelen auf dem Rücken öffnen, sodass die beiden Hälften unten durch die Bauchhaut zusammenhalten und den Grat an zwei Stellen sorgfältig einschneiden. Beim Servieren die beiden Hälften wieder zusammenlegen.

664. — **Grosse gekochte Makrelen — Gros maquereaux bouillis.** Die Makrelen in Tranchen schneiden und diese in Salzwasser mit etwas Essig und Petersilie kochen. Aus einem Teil des Kochfonds eine weisse Sauce bereiten. Gehackte Petersilie hinzufügen.

665. — **Makrelen mit Vinaigrette — Maquereaux en vinaigrette.** Die Makrelen — ganz oder geschnitten — in Salzwasser mit etwas Essig kochen, abtropfen, parieren und den Fisch oder die Fischstücke mit einer Vinaigrette, der man feine Kräuter beigefügt hat, begiessen. Kalt oder warm servieren.

666. — **Makrelenschnitten nach Mireille-Art — Filets de maquereaux à la Mireille.** Die Filets würzen, sie in Mehl drehen und in der Pfanne mit Oel backen. Den Fisch auf Platte dressieren; dann in die Pfanne frisches Oel geben und eine Hand voll rohe gehackte Champignons, eine Zwiebel, eine Schalotte sowie etwas Knoblauch, alles fein gehackt, darin anrösten; das Ganze auf die Filets giessen, ein wenig heissen Essig darauf spritzen und die Platte mit einer Bordüre von in Butter sautierten Tomaten garnieren. Auf das Ganze gehackte Petersilie streuen.

667. — **Makrelenschnitten nach Venezianer-Art — Filets de maquereaux à la Vénitienne.** Die Filets in Weisswein pochieren und sie mit einer aus dem reduzierten Kochfond bereiteten Venezianer-Sauce (No. 197) nappieren. Gehackten Kerbel und Estragon darüber streuen und die Platte mit einer Bordüre von Kartoffeln nach englischer Art garnieren.

668. — **Makrelenschnitten mit feinen Kräutern — Filets de maquereaux aux fines herbes.** Die Filets mit etwas Weisswein, Salz und Pfeffer pochieren, den Kochfond reduzieren und aus dieser Reduktion eine Sauce Bâtarde (No. 181) bereiten; eine Prise gehackte Kräuter hinzufügen. Den Fisch mit der Sauce nappieren und ihn mit Kartoffeln nach englischer Art servieren.

669. — Makrelen oder Makrelenschnitten nach Müllerin Art — Maquereaux ou filets de maquereaux à la Meunière. Ganze Fische einschneiden und sie nach dem Rezept No. 614 backen.

670. — Makrelenschnitten nach Périgny-Art — Filets de maquereaux à la Périgny. Aus Weisslingfleisch eine Mousseline-Farce (No. 251) bereiten und von 3 Makrelen die Filets rüsten. Mit einer gezackten Tülle auf jedes Filet ein Farce-Schnürchen in " 8 "-Form spritzen, mit einigen Löffeln Weisswein begiessen, die Platte mit einem gebutterten Papier decken und sie 10 Minuten in den heissen Ofen geben. Dann die Filets in die Dressierplatte anrichten und die leeren Räume der " 8 " mit einem Ragoût, hergestellt aus Krevetten und einer, mit dem reduzierten Kochfond gebundenen Krevettensauce, füllen. Den Rest der gut gebutterten Sauce auf die Platte um die Filets herumgiessen.

Der Stockfisch

Der Stockfisch wird ganz besonders in Südfrankreich, Italien, England und Amerika massenweise konsumiert. Das Fleisch des Stockfisches ist sehr gesund, nahrhaft und stärkend. Es weist einen höheren kalorischen Nährwert auf als beispielsweise das Ochsenfleisch.

671. — Stockfisch nach Seemanns-Art — Morue à la Marinière. 500 gr aufgeweichten Stockfisch in viel Wasser kochen, aber ohne Aufwallen. Wenn auf dem Boden der Kasserolle das Sieden beginnt, diese vom Feuer nehmen und den Fisch 15-20 Minuten pochieren lassen. Inzwischen 1 Liter Muscheln in Weisswein kochen; aus diesem Kochfond eine leichte, gut gebutterte aber nicht gesalzene Sauce bereiten. Den geblätterten Stockfisch dressieren, die Platte mit den entschälten Muscheln garnieren und mit der Sauce nappieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

672. — Stockfisch in Turbanform nach Parmentier — Morue en turban Parmentier. Auf eine Gratinplatte eine Bordüre von Duchesse-Kartoffeln anrichten, in die Mitte den gekochten und geblätterten Stockfisch legen, mit Mornay-Sauce (No. 165) nappieren und im heissen Ofen gratinieren.

673. — Stockfisch nach Hausfrauenart — Morue à la Ménagère. Ein Stockfischfilet in viereckige Stücke schneiden und diese 24 Stunden in Wasser legen. Dann die Stücke im Wasser pochieren, ohne Sieden. Kochzeit ca. $^1/_4$ Stunde. Nebenbei Kartoffeln in der Schale kochen. Während des Kochens eine grosse gehackte Zwiebel in Butter blond anziehen, mit Mehl bestreuen und mit Milch ablöschen; sehr wenig salzen, pfeffern und die Sauce 15 Minuten kochen lassen. Wenn alles gerüstet ist, die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, sie in eine Gratinplatte dressieren und die gut abgeblätterten Stockfischstücke darauf legen. Das Ganze mit der Sauce nappieren und 10 Minuten im Ofen gratinieren.

674. — Sautierter Stockfisch nach Lyoner-Art — Morue sautée à la Lyonnaise. 500 gr Stockfischfilets in nicht zu grosse Stücke schneiden, diese in Mehl drehen



Fig. 117. Seezungenschnitten-Turban n. Joinville-Art (Siehe No. 723).
Fig. 118. Seezungenschnitten nach Burgunder-oder Maconer-Art (Siehe No. 716).

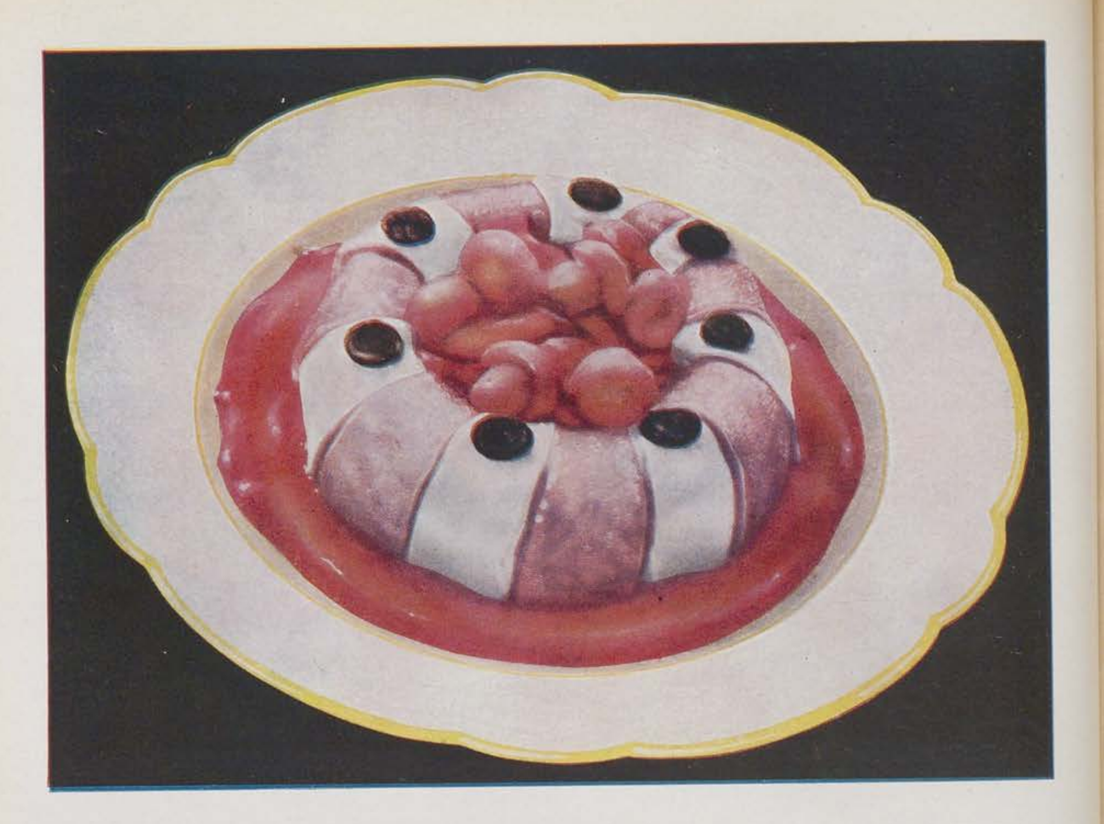




Fig. 119. Seezungenschnitten-Turban n. Karmeliter Art (Siehe No. 746).
Fig. 120. Seezungenschnitten in Weisswein mit Champignons (Siehe No. 748).

und leicht in Butter ankochen. Nebenbei 2-3 grosse, dünn geschnittene Zwiebeln in Butter blond anrösten, einige Salzkartoffelnschnitten beifügen und den Stockfisch dazugeben. Das Ganze einige Minuten sautieren, mit ein wenig Essig beträufeln, auf eine heisse Platte dressieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Man kann auch den Stockfisch, wenn gut entsalzt, direkt mit Butter in der Pfanne sautieren.

675. — **Stockfisch nach Benediktiner Art — Morue à la Bénédictine.** 500 gr Stockfisch pochieren, abblättern und mit 200 gr geschälten, gekochten und gut getrockneten Kartoffeln im Stein stossen. Die Masse gut verarbeiten und nach und nach 1 dzl Oel und 2 dzl Milch darunter ziehem. Mit Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Dann noch 1 dzl feste Schlagsahne unter die Masse mischen. Diese Stockfischmasse kann als Füllung für Bouchées, Vol-au-Vent oder Krustaden verwendet werden. Man kann sie aber auch servieren, indem man die Masse auf eine gebutterte Gratinplatte dressiert und sie mit zerlassener, geklärter Butter begiesst. Im Ofen gratinieren und heiss servieren.

Anmerkung : Wenn kein Stein vorhanden, kann man des Fleisch durch die Hackmaschine treiben und die Kartoffeln zu Purée bereiten. Dann beides in der Pfanne verarbeiten.

676. — **Stockfisch nach italienischer Art — Morue à l'Italienne.** 500 gr abgeblätterten Stockfisch im Wasser pochieren. Dann den Stockfisch mit 250 gr gekochten und geschälten Kartoffeln im Stein stossen und der Masse nach und nach 1 dzl Olivenoel sowie 2 dzl nicht zu dicker Béchamelle hinzufügen. Nachher noch je 60 gr geriebenen Parmesan und Gruyère und 60 gr fein gehackte Piemonteser Trüffeln unter die Masse mischen. Die Masse würzen und sie in Muschelschalen oder in eine gebutterte Gratinplatte dressieren. Geriebenen Gruyère darüber streuen, mit zerlassener Butter begiessen und im heisen Ofen gratinieren.

677. — **Stockfisch nach Biscain Art — Morue à la Biscain.** Die gut entsalzenen Stockfischstücke in heissem Oel rissolieren; dann den Fisch herausnehmen und in das Oel geschälte, geviertelte Tomaten, eine gestossene Knoblauchzehe, sehr wenig Salz und eine Prise Pfeffer geben. Die zu Purée gekochten Tomaten auf den Stockfisch geben. Gehackte Petersilie darüber streuen.

678. — **Stockfisch mit schwarzer Butter — Morue au beurre noir.** Gleiche Zubereitung wie die Rochen mit schwarzer Butter.

679. — **Stockfisch nach Pächterin Art — Morue à la Fermière.** Den Stockfisch sowie einige Kartoffeln im Ofen kochen. Dann die Kartoffeln mit dem abgehäuteten Stockfisch im Stein stossen, ein gutes Stück frischer Butter sowie fein gehackte Petersilie und Knoblauch hinzufügen. (Fisch und Kartoffeln zu gleichen Teilen). Ein wenig Rahm oder Milch darunter ziehen. Die Masse auf eine Gratinplatte anrichten, geriebenen Käse und Paniermehl darüber streuen und im Ofen gratinieren.

680. — Stockfish mit Spinat — Morue aux épinards. Gehackten Spinat in Butter anziehen, eine Prise Knoblauch beifügen, mit Béchamelle binden, würzen (nicht zu viel Salz) und den gekochten und gut abgeblätterten Stockfisch darzu geben. Das Ganze gut vermengen und die Masse in eine Gratinplatte anrichten. Mit Paniermehl überstreuen, mit Oel begiessen und im heissen Ofen gratinieren.

681. — Stockfisch-Brandade (1. Art) — **Brandade de morue** (1re méthode).. 500 gr. Stockfisch pochieren, abhäuten und abblättern. Dann den Fisch in eine Kasserolle, enthaltend 1 dzl brennend heisses Oel und die Masse mit dem Spatel gut zerstossen. Eine zerdrückte Knoblauchzehe beifügen und nach und nach 2 dzl heisses Olivenoel (je 2 Löffel auf ein Mal) darunter ziehen. Wenn der Fisch 6-8 Löffel absorbiert hat, dann 3 Löffel kochendheisse Milch zugeben, unter ständigem Rühren. Die Masse zu einem Teig wie eine Kartoffelpurée verarbeiten, abschmecken und mit genügend Pfeffer im Geschmack heben. Die Brandade pyramidenförmig auf die Platte dressieren und diese mit in Oel gebackenen, dreieckförmigen Brotcroûtons garnieren. Die Milch kann durch süssen Rahm ersetzt werden.

682. — Stockfisch-Brandade (2. Art) — **Brandade de morue** (2e méthode). 500 gr Stockfisch 15-20 Minuten pochieren, entsalzen, abtropfen, abhäuten, abblättern und in Stücke schneiden. Dann den Fisch in eine Kasserolle legen mit einem Esslöffel Zitronensaft und 125 gr Butter. Das Ganze auf dem Feuer gut verrühren bis die Butter vollständig durch das Fleisch aufgesogen wird. Dann die Masse mit 150 gr Kartoffelpurée im Stein zu einem glatten Teig stossen. Nach und nach, unter tüchtigem Verrühren, 125 gr Oel und eine reduzierte, ziemlich dünne Béchamelle unter die Masse mischen. Dann die Masse in eine Kasserolle geben und auf sehr schwachem Feuer die Brandade wärmen, wobei man löffelweise 2 dzl Doppelrahm leicht darunter zieht. Abschmecken und dressieren.

683. — Stockfisch-Cadgery — Cadgery de morue. Reis nach kreolischer Art (s. No. 1893) kochen; dann den Stockfisch kochen und eine nicht zu dicke Béchamelle sowie 3 hartgesottene Eier bereiten.

In eine Timbale-Form eine Schicht Reis, eine Schicht abgeblätterten Stockfisch mit einigen Eierscheiben legen, mit Béchamelle nappieren, und wieder mit Reis anfangen, u.s.w. bis die Zutaten aufgebraucht sind. Obenauf eine Lage Béchamelle. Heiss servieren.

Anmerkung : Andere Fischgattungen wie Salm, Steinbutt, Seehecht, etc. können auch nach dieser Methode zubereitet werden.

684. — Stockfisch-Krapfen oder Fish-Ball — Beignets de morue ou Fish-Ball. Einen Stockfischrest hacken oder stossen und gleich viel Duchesse-Kartoffeln (No. 1828), etwas gehackte, in Butter angezogene Zwiebel, 2 Esslöffel Béchamelle und ein ganzes Ei (auf 500 gr dieser Masse) mit dem Fischfleisch verarbeiten. Aus diesem Hachis auf dem mit Mehl bestreuten Tisch runde, 2 cm dicke Plätzchen formen. Diese Krapfen in heisser Friture backen und mit zerlassener Butter oder Rahmsauce à part servieren.

Rotbarben

Dieser Fisch gehört zu den volkstümlichen Nahrungsmitteln, da sehr billig. Sein Fleisch ist nicht besonders feinschmeckend, doch eignet sich dieser Fisch, wenn mit einer guten Sauce serviert, auch sehr gut für den Familientisch. Für die Zubereitung der Bouillabaisse (No. 771) ist er hingegen unentbehrlich. Ja sogar mit diesem Fisch allein kann man eine Imitation der Bouillabaisse bereiten. Die Rotbarbe kann in Filets mit einer Gratin-Sauce serviert werden; oder aber gebacken nach Orly Art (No. 660) doch empfiehlt es sich im letzteren Falle, vor dem Kochen die Haut abzuziehen.

685. — Die Rotbarbe — Le rouget barbet. Dieser Fisch hat keine Galle und braucht somit nicht ausgenommen zu werden. Den Fisch trocknen, auf den Grill legen, mit Mehl bestreuen und grillieren. Es ist einer der besten Fische des mittelländischen Meeres (Côte d'Azur).

686. — Grillierte Rotbarben nach Hausmeister Art — Rougets grillés à la Maître-d'Hôtel. Gleiche Zubereitung wie No. 663, Makrelen nach Hausmeister Art.

687. — Gratinierte Rotbarben — Rougets au gratin. Gleiche Zubereitung wie No. 658.

688. — Rotbarben nach Müllerin Art — Rougets à la Meunière. Siehe Rezept No. 614.

689. — Rotbarben nach Monte-Carlo — Rougets Monte-Carlo. Die Rotbarben grillieren, sie auf gleichförmige Weissbrotschnitten dressieren, die in Butter gebacken und mit Sardellenbutter bestrichen werden. Dann auf der Platte anrichten und diese mit einem Kranz von Strohkartoffeln garnieren. Mit halb zerlassener Maître-d'Hôtel-Butter begiessen.

690. — Warme Rotbarben nach Nizza-Art — Rougets chauds à la Niçoise. Die Rotbarben in Mehl drehen und sie in der Pfanne in sehr heissem Oel backen. Die Fische auf eine längliche Platte anrichten und eine Fondue aus geschälten, geviertelten und in Butter sautierten Tomaten, einer ebenfalls in Oel angezogenen Knoblauchzehe, einigen Sardellenfilets und einem Dtz. entsteinten Oliven auf die Rotbarben giessen. Petersilie darüber streuen und auf die Fische einige Zitronenscheiben legen.

691. — Rotbarben nach aegyptischer Art — Rougets à l'Egyptienne. Die richtige Methode besteht darin, die Rotbarben in lange Papierkästchen, die man selbst herstellen muss, zu dressieren. Der Einfachheit halber geben wir hier nur das in der bürgerlichen Küche meist angewandte Rezept auf.

500 gr geschälte und geviertelte Tomaten in Oel sautieren, sie mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und etwas zerriebenem Knoblauch würzen. Dann 6-8 kleine in Mehl gedrehte Rotbarben in Oel sautieren. Den Boden der Gratinplatte mit der Hälfte der Tomatenfondue belegen, die Rotbarben darauf legen, den Rest der Tomaten darauf anrichten, mit Paniermehl überstreuen und gratinieren.

692. — Rotbarben nach katalanischer Art — Rougets à la Catalane. 6 kleine Rotbarben ausnehmen, sie mit Salz und einer pariser Gewürzmischung würzen und die Fische in der Pfanne mit 3 Esslöffeln Olivenoel leicht sautieren. Nebenbei eine gehackte Zwiebel in Oel blond anrösten, das Fleisch von 4 mittelgrossen Tomaten, eine Prise Safranpulver, etwas Knoblauch und eine Messerspitze gewürztes Salz beifügen; das Ganze mit 2 dzl Weisswein ablöschen, die Fische in eine Gratinplatte anrichten, sie mit der Sauce begiessen; dann das Gericht im Ofen während 20 Minuten leicht kochen lassen. Nachher die Rotbarben herausnehmen, abtropfen und kalt servieren. Mit feinen Kräutern und Zitrone garnieren.

693. — Die Meerbarbe — Le mulet. Ein Fisch von sehr mittelmässiger Qualität, der sich von allerhand Schmutzabfällen nährt. Zubereitung : grillieren oder backen nach Müllerin-Art (No. 614), oder auch in Court-bouillon kochen. Kalt servieren mit Sauce Vinaigrette (No. 220). Dieser Fisch findet auch in der Bouillabaisse und der Matelotte Verwendung.

694. — St. Peterfisch — Le Saint-Pierre. Ein sehr hässlicher Fisch, der vom Petrus beim Fischfang wieder ins Wasser geworfen wurde. Dieser Fisch gehört zu den unentbehrlichsten Elementen der Bouillabaisse; auch findet er für die Zubereitung von feinen Farcen und Füllungen Verwendung. Seine Filets werden nach diversen Methoden zubereitet. Da sein Kopf aussergewöhnlich gross ist, kann dieser Fisch nicht als sehr vorteilhaft taxiert werden.

695. — Frische Sardinen — Les sardines et royans. Die frischen Sardinen ausnehmen und trocknen, aber nicht waschen, damit das Fleisch nicht allzu weich wird. Die Fische auf dem Grill rösten. Der grosse Küchenbetrieb kennt diverse andere Zubereitungsmethoden, die jedoch für die bürgerliche Küche viel zu kompliziert sind. Es sei an dieser Stelle auf die Broschüre des Marseiller Kochmeisters Caillat hingewiesen, worin er nicht weniger als 150 Anrichtarten für die Sardinen bekanntgibt.

Seezungen

Die Seezunge ist ein feiner Fisch, der feinste unter allen Salzwasserfischen.

696. — Um die Filets auszulösen, muss man den Fisch dem Grat entlang einschneiden; dann die Haut auf beiden Seiten mit dem Messer leicht ablösen und die Filets sorgfältig aufheben. Der Kopf muss quer abgeschnitten werden, damit auf der Bauchseite, wo die Filets länger sind, diese intakt bleiben. Es gibt je 4 Filets pro Seezunge und in der Regel werden je 2 Filets pro Person gerechnet. (Diese Proportion basiert auf einem Gewicht von 500 gr pro Seezunge).

A n m e r k u n g : Gräte und Abfälle werden für die Zubereitung des Fischfumets reserviert. Sofern die Seezunge als ganzer Fisch serviert werden soll, wird nur die schwarze Haut abgelöst und die weisse Haut abgeschuppt. Die seitlichen Flossen mit der Scheere abschneiden und den Kopf quer abhauen. Der Kopf hat einen bitteren Geschmack und wird daher nicht mitgekocht.



Fig. 121. Seezungenschnitten n. Schön-Aurora-Art. (Vergl. No. 722).
Fig. 122. Seezungenschnitten nach Paillard (Siehe No. 744).



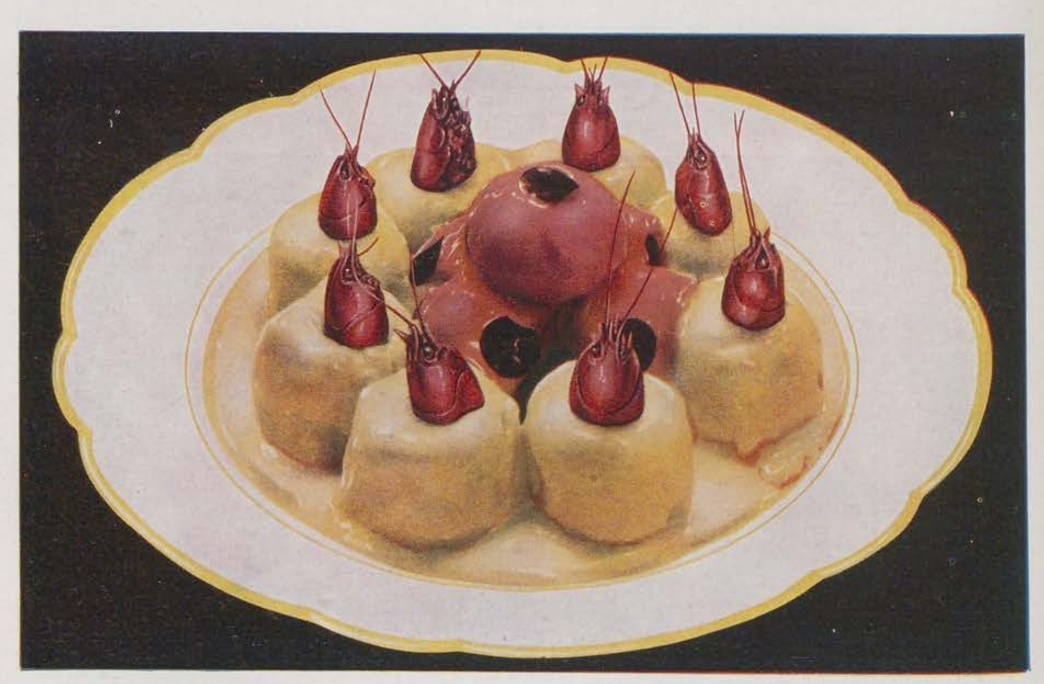


Fig. 123. Seezungenschnitten n. Sylvette Art (Siehe No. 741).
Fig. 124. Seezungen-Röllchen n. Deaumont (Siehe No. 742).

697. — Gebackene Seezungen mit Zitrone — Soles frites au citron. Den gewaschenen und getrockneten Fisch in kalte, gesalzene Milch tauchen und ihn nachher beidseitig in Mehl drehen. Dann die Seezunge in brennendheisser Friture schön goldgelb backen; das Fleisch muss recht fest und knusperig sein; die Fische auf einem Tuch abtropfen und sie mit Salz bestreuen. Eine Hand voll gereinigte, gut getrocknete Petersilie eine Sekunde lang in die heisse Friture geben und sie alsdann mit der Schaumkelle herausnehmen. Eine Minute später die Petersilie wieder in die heisse Friture hineinwerfen. Die Seezungen auf Serviette anrichten. Mit der gebackenen Petersilie sowie einigen Zitronenscheiben garnieren. Heiss servieren.

698. — Seezunge nach Müllerin-Art — Sole à la Meunière. Siehe No. 6. Gleiche Zubereitung wie alle anderen, nach dieser Methode behandelten Fische.

699. — Gratinierte Seezunge — Sole au gratin. Gleiche Zubereitung wie gratinierte Weisslinge (s. No. 658).

700. — Seezunge in Weisswein — Sole au vin blanc. Gleiche Zubereitung wie die Weisslinge in Weisswein (s. No. 654).

701. — Seezunge auf der Platte — Sole sur le plat. Gleiche Zubereitung wie Weisslinge auf der Platte (s. No. 657).

702. — Seezunge Colbert — Sole Colbert. Die schwarze Haut ablösen und die weisse abschuppen, dann auf der parierten Seite die Filets sorgfältig aufheben, ohne sie ganz auszulösen. Den Grat an zwei Stellen einschneiden, den Fisch in gewürzte Milch tauchen, in Mehl drehen und panieren. in heisser Friture backen und wenn der Fisch gar ist, den Grat herausnehmen und Colbert-Butter (s. Buttermischungen No. 233) in den leeren Raum einfüllen.

703. — Seezunge nach Diepper-Art — Sole à la Dieppoise. 1 Liter Muscheln in Weisswein kochen, Pfeffer und dünn geschnittene Schalotten beifügen; dann die Seezunge in dem Kochfond der Muscheln pochieren. Mit dem reduzierten Fischfond eine gut gebutterte weisse Sauce bereiten. Die Muscheln abbarten, sie auf die Platte um den Fisch rangieren und das Ganze mit der Sauce nappieren.

704. — Seezunge nach Fécamp-Art — Sole à la Fécampoise. Gleiche Zubereitung wie No. 703. Der Muschelngarnitur abgeschälte Krevetten beifügen.

705. — Seezunge nach Florentiner Art — Sole à la Florentine. Glieche Zubereitung wie No. 637. (Seehechtschnitten nach Florentiner Art).

706. — Seezunge Dugléré — Sole à la Dugléré. In eine Gratinplatte 1 fein geschnittene Zwiebel, 1-2 geschälte und gehackte Tomaten und gehackte Petersilie legen. Den Fisch darauf legen, würzen, mit einem Glas Weisswein ablöschen und im Ofen pochieren. Den Kochfond (mit den Tomaten) auf die Hälfte reduzieren und die Sauce mit einem Löffel Tomatenpurée und einem guten Stück Butter, letztere mit etwas Mehl vermischt, binden. Diese Sauce auf den Fisch giessen, Paniermehl darüber streuen und 5 Minuten im heissen Ofen gratinieren.

Diese Zubereitungsmethode eignet sich auch für andere Fische; wenn es sich aber um grosse Fische handelt, dann müssen diese in Stücke geschnitten werden.

707. — Seezunge Mornay — Sole à la Mornay. Den Fisch in Weisswein pochieren, den Kochfond reduzieren und aus dieser Reduktion eine Sauce Mornay (No. 165) bereiten. Die Seezunge mit der Sauce nappieren, geriebenen Käse darüber streuen und im heissen Ofen überglänzen.

708. — Geröstete Seezunge — Sole grillée. Die Seezunge auf beiden Seiten übers Kreuz leicht einschneiden, in Mehl drehen, oelen, und auf dem Grill rösten, unter mehrmaligem Begiessen. Auf eine heisse Platte dressieren, mit einer Petersiliebordüre verzieren. Auf den Fisch 3 dünne Zitronenscheiben legen. Mit zerlassener Butter oder Beurre Maître-d'Hôtel à part servieren. (Fig. 115).

709. — Seezunge nach Mâcon-Art — Sole Mâconnaise. Den Fisch in gut gewürztem Rotwein pochieren und den Kochfond auf die Hälfte reduzieren; ein gutes Stück mit Mehl vermengter Butter einige Löffel Demi-Glace und einige Tropfen Caramel hinzufügen. Die Seezunge auf der einen Seite mit ganz kleinen glacierten Zwiebeln, auf der andern mit in Butter sautierten Champignons garnieren. Das Ganze mit der Rotweinsauce nappieren.

710. — Seezunge nach normannischer Art — Sole à la Normande. Aus Muscheln, Krevetten, Champignons und Trüffeln eine Garnitur bereiten. Die Seezunge mit gehackten Schalotten in Weisswein pochieren; dann aus dem Kochfond der Muscheln und Champignons eine " Sauce Normande " bereiten, diese mit 2 Eigelb und etwas Rahm binden; die Sauce gut würzen und den fast zur Gänze reduzierten Fischfond dazu geben. Dann die Kasserolle vom Feuer nehmen und 1 Stück Butter unter die Sauce mischen. Die Seezunge auf eine längliche Platte dressieren und auf den Fisch einige Champignonhüte und Trüffelscheiben legen. Die Platte mit der in Butter gewärmten Garnitur verzieren. Das Ganze mit der Sauce nappieren und zur Dekorierung noch 6-8 panierte und in Butter gebackene Stinte oder Gründlinge, einige Brotcroûtons und möglicherweise 2-4 kastrierte und gekochte Krebse auf die Platte legen.

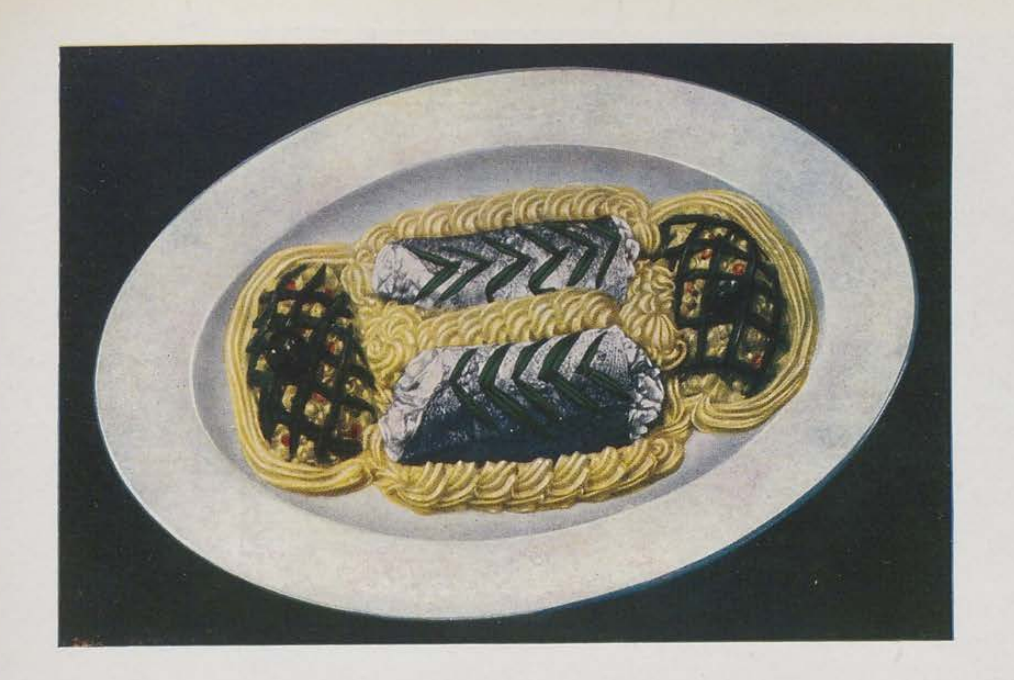
Ein sehr vornehmes Gericht, das ebensogut für ein Gesellschaftsdiner aufgetischt werden darf.

711. — Seezunge nach Bretonischer Art — Sole à la Bretonne. Siehe Rezept No. 636 (Seehechtschnitten nach bretonischer Art).

712. — Seezunge nach Bercy-Art — Sole à la Bercy. Gleiche Zubereitung wie die Weisslinge nach Bercy-Art (No. 651). (Fig. 116).

713. — Seezunge Saint-Germain — Sole à la Saint-Germain. Die Seezunge würzen, mit geriebenem Weissbrot panieren; dann den Fisch reichlich mit zerlassener Butter begiessen und im heissen Ofen oder auf dem Grill braten. Mit in Haselnussform ausgestochenen gebratenen Kartoffeln und einer " Sauce Béarnaise " (No. 176) servieren.

714. — Seezunge Suchet — Sole à la Suchet. Einige in kleine Streifen geschnittene, inwendig vollrote Randen in einer kleinen zugedeckten Kasserolle



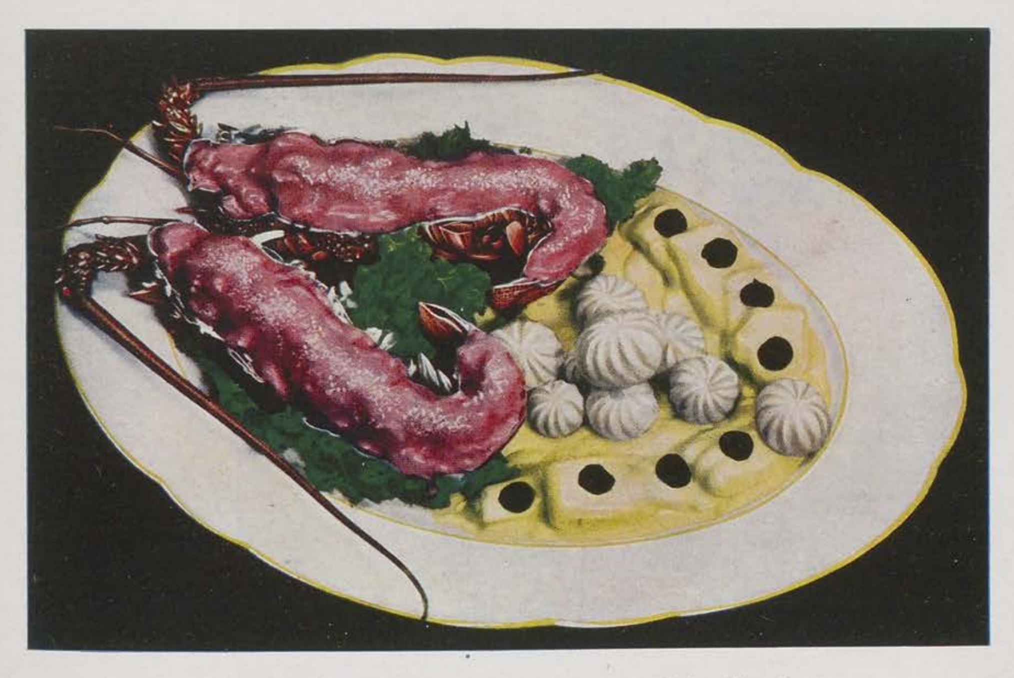


Fig. 125. Lachsforelle nach rüssischer Art (Siehe No. 871).
Fig. 126. Languste n. Pompadour, mit Seezungenschnitten in Weisswein garniert (Siehe No. 841).



Fig. 127. Languste n. indischer oder kreolischer Art. (Vergl. No. 833).

Fig. 128. Seezungenschnitten-Pompadour n. Ostender Art. (Siehe No. 743).

Fig. 129. Langusten-Pilaff (Vergl. No. 855).

langsam mit Butter anziehen. Nebenbei eine Bördure von Duchesse-Kartoffeln (No. 1828) auf eine längliche Platte anrichten. Dann eine " Seezunge mit Weisswein " (wie " Weisslinge mit Weisswein " No. 654) bereiten. Die Seezunge in die Mitte der Platte dressieren, nachdem man die Kartoffeln im Ofen colorieren liess. Den Fisch mit der Weissweinsauce nappieren. Obenauf mit Randen-und Trüffelscheiben garnieren.

715. — Seezungenschnitten nach amerikanischer Art — Filets de sole à l'Américaine. Zuerst einen Hummer nach amerikanischer Art bereiten (No. 832). Dann aus den Abfällen der Seezunge ein Fischfumet bereiten, in dem man die zusammengelegten Seezungenfilets pochiert. Hierauf diesen Fond einkochen und diese Reduktion der Hummersauce hinzufügen. Die Filets turbanförmig dressieren und in die Mitte der Platte die zubereiteten Hummerscheiben legen. Das Ganze mit gut gebutterter " Sauce Américaine " (s. No. 203) überziehen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

716. — Seezungenschnitten nach Burgunder Art — Filets de sole à la Bourguignonne. Die Filets in Rotwein pochieren, ohne sie zusammenzulegen. Dann den Kochfond auf die Hälfte reduzieren und die Sauce mit einem grossen Stück Mehlbutter binden; 1 Löffel Glace de Viande sowie etwas Caramel beifügen. Die Filets saucieren und die Platte ringsum mit Brotcroûtons garnieren. Der Sauce einige Champignons hinzufügen. (Fig. 118).

717. — Seezungenschnitten nach Seemanns-Art — Filets de sole à la marinière. Muscheln nach Seemanns-Art (s. No. 857) bereiten und die Seezungenfilets in dem Kochfond der Muscheln pochieren. Den Kochfond auf starkem Feuer mit frischer Butter und gehackter Petersilie reduzieren. Dann die zusammengelegten Filets in Schiffchen aus geriebenem Teig anrichten, die man mit Muscheln garniert. Die Filets mit der Sauce nappieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

718. — Seezungenschnitten Caprice — Filets de sole Caprice. Einen Löffel in ganz dünne Würfel geschnittene Randen und gleichviel Trüffeljulienne 5 Minuten in Butter dämpfen bei zugedeckter Pfanne; dann ein kleines Glas Madeira hinzufügen; das Ganze 2 Minuten schmoren lassen und die Sauce auf die zusammengelegten, mit Salz und einer Prise Cayenne gewürzten Filets giessen. Im Ofen pochieren und den Fond mit einigen Löffeln Béchamelle und etwas Doppelrahm einkochen. Die Filets mit der Sauce (ohne sieben) nappieren und auf jedes Filet eine in Butter sautierte halbe Tomate legen. In jede Tomate einen gekochten Champignonhut mit ganz wenig gehackter Petersilie einstecken.

719. — Seezungenschnitten nach Cardinals-Art — Filets de sole à la Cardinal. Die Filets, ohne sie zusammenzulegen in Weisswein pochieren; dann den reduzierten Kochfond einer " Sauce Cardinal " (No. 170), der man einen kleinen Rest von in Würfel geschnittenem Hummerfleisch beigegeben hat, hinzufügen. Die Seezungenfilets mit dieser Sauce nappieren. Eventuell die Sauce mit einigen Tropfen Carmin colorieren.

720. — Seezungenschnitten mit Champignons — Filets de sole aux champignons. Die Filets zusammenlegen und sie in dem Kochfond der Champignons

pochieren. Den Fond einkochen und diese Reduktion einer recht dicken Weissweinsauce beifügen. Die Champignons in die Mitte der Platte dressieren, ringsum die Filets anrichten und diese nur mit der Sauce nappieren. Obenauf gehackte Petersilie streuen.

Anmerkung : Die Champignons können durch Morcheln oder Pfifferlinge ersetzt werden.

721. — Seezungenschnitten nach andalusischer Art — Filets de sole à l'Andalouse. Die Filet zusammenlegen, sie in Weisswein pochieren und auf mit Soubise-Purée (s. No. 172) gefüllte halbe Tomaten anrichten. Den Fond reduzieren und diese Reduktion einer gut gewürzten, recht " cremigen " Tomatensauce beifügen. Die Filets sorgfältig mit dieser Sauce nappieren. Den Rest der Sauce extra dazu servieren.

722. — Seezungenschnitten mit Krevetten — Filets de sole aux crevettes. Die Filets in dem Fischfumet pochieren, den Fond reduzieren und die Reduktion einer Krevettensauce beifügen, die mit Krevettenschwänzchen garniert wird. Auf jedes Filet eine rosarote Krevette einstecken.

723. — Seezungenschnitten Joinville — Filets de sole à la Joinville. Die Seezungenschnitten mit einer Weissling-Farce (No. 249) füllen. Dann die Filets zusammenlegen und sie mit dem Fischfumet pochieren. Die Filets turbanartig dressieren. In die Mitte eine Garnitur von Krevetten, Champignons und Trüffeln. Das Ganze mit einer Krevettensauce, der man den reduzierten Fischfond beigefügt hat, nappieren. Auf jedes Filet eine Trüffelscheibe legen. (Fig. 117).

724. — Seezungenschnitten Montcalm — Filets de sole à la Montcalm. Die Filets in Weisswein pochieren, ohne sie zusammenzulegen. Dann die Filets in die Mitte der Platte dressieren. Ringsum Salzkartoffeln. Die Filets mit einer Krevettensauce und die Kartoffeln mit einer Mousseline-Sauce (No. 174) nappieren.

725. — Seezungenschnitten Georgette — Filets de sole Georgette. Schöne holländische Kartoffeln, und zwar gleich viel wie die zu servierenden Seezungenfilets, in der Schale im Ofen kochen. Dann die Kartoffeln obenauf öffnen, den Deckel reservieren und die Kartoffeln ausleeren. Nachher die Kartoffeln mit einem Salpicon aus Krevetten oder Krevettenschwänzchen ausfüllen. Obenauf ein in Weisswein pochiertes Seezungenfilet legen und mit " Sauce Nantua " (No. 169) nappieren. Den Deckel wieder darauf legen und auf Servietten dressieren. Mit schön grüner Petersilie garnieren.

726. — Seezungenschnitten nach Grossherzogs-Art — Filets de sole à la Grand-Duc. Die Filets zusammenlegen und sie in Weisswein pochieren. Den Fond einkochen und diese Reduktion einer dichten Mornay-Sauce (No. 165) beifügen. Die Filets auf Brotcroûtons auf eine runde Platte dressieren, Spitze nach der Mitte der Platte gerichtet. Mit der Sauce nappieren, geriebenen Käse darüber streuen und im heissen Ofen überglänzen. Zwischen die Filets je ein Häufchen Spargelspitzen, die man in Butter geschwitzt hat.

727. — Seezungenschnitten Suzanne — Filets de sole Suzanne. Die Filets zusammenlegen, sie in Weisswein pochieren und in mit in Butter sautierten Nudeln gefüllte Törtchen-Krustaden dressieren. Mit Mornay-Sauce (No. 165) überziehen und im Ofen glacieren.

728. — Seezungenschnitten Murat — Filets de sole à la Murat. Die Filets der Länge nach halbieren, sie in Milch tauchen, in Mehl drehen und in der Pfanne mit heisser Butter sautieren; wenn die Filets gar sind, einige gekochte Haselnusskartoffeln sowie 2-3 in kleine Würfel geschnittene und in Butter sautierte Artischockenböden hinzufügen. Das Ganze einige Minuten sautieren und pyramidenförmig anrichten. Mit Zitronensaft und Hasselnussbutter beträufeln. Gehackte Petersilie darüber streuen.

729. — Seezungenschnitten Marguery — Filets de sole à la Marguery. Die Filets zusammenlegen und in Weisswein pochieren. Auf eine längliche Platte anrichten; ringsum eine Garnitur von Muscheln und Krevetten. Mit einer gehörig gebutterten Weissweinsauce nappieren.

730. — Seezungenschnitten Villeroy — Filets de sole à la Villeroy. Die zusammengelegten Filets in Fischfumet pochieren, die Filets trocknen und sie in eine mit dem Fischfond zubereitete " Sauce Villeroi " (No. 188) tauchen. Wenn halberkaltet, die Filets zuerst englisch panieren und dann in geriebenem Weissbrot drehen. In brennendheisser Friture backen. Auf Serviette mit gebackener Petersilie anrichten. Den Rest der Sauce Villeroi, die man mit Fischfumet verdünnt hat, extra dazu servieren.

731. — Seezungenschnitten Montrouge — Filets de sole à la Montrouge. Die Filets in Fischfumet pochieren, ohne sie zusammenzulegen, dann auf eine Champignonpurée dressieren und mit Mornaysauce (No. 165), der man den stark reduzierten Fischfond beifügt, überziehen. Geriebenen Käse darüber streuen und gratinieren.

Anmerkung : Die Champignonpurée kann durch irgendeine andere Purée (Artischocken, junge Erbsen, etc.) ersetzt werden.

732. — Seezungenschnitten Marcelle — Filets de sole à la Marcelle. Die Filets zusammenlegen und in Fischfumet pochieren. Dann 2 Liter Muscheln pochieren, sie durchs Sieb treiben und diese Purée einer Weissweinsauce beifügen. Die Seezungenfilets mit dieser Sauce nappieren. Einige in dünne Streifen geschnittene Trüffeln darüber streuen.

733. — Seezungenschnitten Orly — Filets de sole à la Orly. Gleiche Zubereitung wie die " Weisslinge nach Orly " (No. 660). Man kann sie auch panieren und an Spiesschen stecken um sie so zu backen, statt die Filets in Backteig zu drehen.

734. — Seezungenschnitten Mariette — Filets de sole Mariette. Die Filets abheben, sie in Kaltwasser wässern, zusammenlegen und in Weisswein im Ofen pochieren. Nebenbei 500 gr Kartoffelpurée (Duchesse), die man mit 2 ganzen Eiern gebunden hat, bereiten. Mit einer gezackten Tülle diese Purée zu Kränzchen in der Grösse der Filets auf eine Gratinplatte spritzen. In die

Mitte der Platte weitere runde Kränzchen aus Kartoffelpurée spritzen. Die Platte in den heissen Ofen stossen um diese Duchesse zu colorieren; dann in jede Kartoffelkrustade ein Seezungenfilet dressieren. Die Filets mit einer guten Weissweinsauce nappieren. Diese Sauce wird mit einem Kaffeelöffel Kressenpurée grün coloriert und die Filets werden mit einigen abgebrühten Estragonblättern verziert. In die zwischen die Filets engerichteten runden Krustaden 1 Löffel Tomatenpurée einfüllen. Gehackte Petersilie darüber streuen. Heiss servieren.

735. — Seezungenfilets nach Botschafterin-Art (Reiche Küche) — **Filets de sole à l'Ambassadrice** (cuisine riche). Von 5 schönen Seezungen im Gewicht von je 500 gr die Filets ablösen, sie in Kaltwasser wässern, zusammenlegen und in Fischfumet pochieren. Nebenbei 2 Dtz Austern in ihrem eigenen Wasser pochieren und mit einem Tuch abtrocknen. Eine Tasse sehr dicker, mit Eigelb gebundener Béchamelle bereiten. Die Austern in diese Sauce tauchen und sie in Paniermehl drehen. Aus dem Fischfond eine mit 2 Eigelb gebundene weisse Sauce bereiten und diese neben dem Feuer mit feinster Butter buttern. Die Seezungenfilets mit dieser Sauce nappieren und gesiebtes Eigelb darüber streuen. Die Austern im letzten Moment backen und sie ringsum auf die Platte anrichten. Zwischen jede Auster je ein Stückchen gebackener Petersilie.

Anmerkung : Diese Platte eignet sich für 12-14 Personen.

736. — Seezungenschnitten Jacqueline — Filets de sole à la Jacqueline. Von 3 Seezungen die Filets ablösen und wässern. Nebenbei 12 schöne Rainetteaepfel schälen, citronnieren und zu $^2/_3$ ihrer Höhe abdecken. Dann sorgfältig aushöhlen, so dass nur mehr 1 cm dicke Wände bestehen. Dann diese ausgehöhlten Aepfel auf ein Blech legen, sie mit Butter begiessen und im Ofen pochieren. Man achte gut darauf, dass sich die Aepfel nicht kolorieren; ebenso ist ein Zusammensinken der Kästchen zu vermeiden. Die Seezungenfilets trocknen, würzen, leicht klopfen und mit Weissling-Rahmfarce (s. Mousseline-Farce No. 251) leicht überstreichen; einige Krevettenschwänzchen darüber streuen, die Filets zusammenrollen und mit dünnem Bindfaden befestigen. Dann die gerollten Filets in eine Kasserolle aufrecht stellen und ein Fischfumet, aus Weisswein zubereitet, darauf giessen. Kochzeit im Ofen : 12 Minuten. Hierauf aus dem reduzierten Fischfond eine " cremige " Sauce blanche bereiten, der man 1-2 Löffel Tomatenpurée beifügt. Die Sauce abschmecken und buttern. In jedes Aepfelkästchen je ein aufgeschnürtes Seezungenröllchen anrichten, mit der Sauce leicht nappieren und die Aepfel mit Glace de Viande bepinseln. Heiss servieren; den Rest der Sauce extra dazu. Nach Belieben in jedes Filet je eine rote Krevette einstecken. Man rechnet je 1 Filet pro Person.

737. — Seezungenschnitten Messaline — Filets de sole à la Messaline. Von 4 schönen Seezungen die Filets waschen und in Kaltwasser wässern; dann die Filets trocknen und leicht klopfen. Hierauf die zusammengelegten Seezungenfilets in eine lange Gratinplatte anrichten, sie mit Salz und Pfeffer würzen, 150 gr rohe, in dünne Streifen geschnittene Champignons darüber streuen, ein gutes Glas Champagner darauf giessen, die Fischabfälle hinzufügen und

das Ganze zirka 10 Minuten bei mässiger Hitze im Ofen kochen. Dann den Fond mit einem Löffel Tomatenpurée reduzieren und 250 gr frische, geschälte, ausgedrückte und geviertelte Tomaten beifügen. Die Sauce ausserhalb des Feuers buttern, sie mit Paprika würzen und die Filets mit dieser Sauce nappieren. Als Garnitur kleine Hummercroquetten und geviertelte, stark blanchierte, in Butter gedämpfte Artischockenböden. Gehackte Petersilie auf die Sauce streuen.

738. — Seezungenschnitten Impériale — Filets de sole à l'Impériale. Von 3 Seezungen im Gewicht von je 500 gr die Filets ablösen, in Kaltwasser wässern und mit einem grossen Glas feinstem Weisswein pochieren. Aus den Fischabfällen eine Court-bouillon mit Weisswein bereiten und den Fond stark einkochen. Dann mit dieser Reduktion und dem Kochfond der Seezungenfilets eine gut gebutterte, stark gewürzte Sauce blanche anmachen, die mit Eigelb gebunden wird. Die pochierten Filets auf eine längliche Platte dressieren und sie mit einer Bordüre von Krevettenschwänzchen, kleinen Würfeln von frischen Artischockenböden und schön weissen Champignons umfassen. Das Ganze mit der Sauce nappieren und im heissen Ofen rasch überglänzen. Recht heiss servieren.

739. — Seezungenschnitten nach griechischer Art — Filets de sole à la Grecque. Zwei Seezungen im Gewicht von je 500 gr auf beiden Seiten enthäuten und die Filets ablösen; dann diese waschen, trocknen, leicht klopfen, zusammenlegen und mit einem Glas feinsten Weisswein pochieren. Aus den Gräten und Abfällen einen gut gewürzten Fischfond bereiten. Nebenbei einen Risotto, dem man dünn geschnittene milde Beissbeeren beifügt, anmachen; dann in der Pfanne 8 schöne, gewässerte, in Mehl gedrehte Kürbisscheiben von der Grösse der Seezungenfilets mit Butter gardämpfen Den 16-17 Minuten lang gekochten Risotto in die Mitte der Platte dressieren, ringsum die Kürbisscheiben, je 1 Seezungenfilet auf jede Kürbisscheibe legen und diese mit einer Weissweinsauce nappieren, die man mit Beissbeeren gewürzt hat.

740. — Seezungenschnitten Riviera (Gepflegte Küche) **— Filets de sole à la Riviera** (cuisine soignée). Eine Karotte, 1 Zwiebel, 1 Selleriescheibe, 1 Schalotte, etwas Grünkohl und Trüffeln, alles sehr fein geschnitten, in zugedeckter Kasserolle 8-10 Minuten mit Butter anziehen, dann mit einem Glas Madeira ablöschen und diese Gemüsemacédoine auf die in eine Gratinplatte dressierten zusammengelegten Seezungenfilets schütten. Mit einem bestrichenen Papier decken und 12 Minuten im Ofen kochen. Den Kochfond abgiessen und ihn mit 200 gr dickem Rahm und 3 Löffeln Béchamelle auf starkem Feuer reduzieren. Abschmecken : die Filets dressieren und sie mit der Sauce reichlich nappieren (ohne sieben). Mit einer Bordüre von Muscheln nach Villeroi (No. 859) und Langustinenschwänzchen garnieren.

741. — Seezungenschnitten Sylvette (Reiche Küche) **— Filets de sole Sylvette** (cuisine riche). Die Filets ablösen und sie in Kaltwasser reinigen. Nebenbei ein zusammengesetztes Röstgemüse (Mirepoix, s. No. 256) bereiten, dieses in zugedeckter Pfanne zirka 10 Minuten im Ofen rösten und hierauf mit einem

grossen Glas Madeira oder Porto ablöschen. Einige Minuten schmoren lassen und dieses Würzgemüse auf die in eine Gratinplatte angerichteten Seezungenfilets schütten. Das Ganze nur 6-8 Minuten im Ofen pochieren. Wenn die Filets gargekocht sind, den Kochfond mit 200 gr dickem Rahm und einigen Löffeln Béchamelle auf starkem Feuer reduzieren. Abschmecken. Garnitur : ganz kleine ausgehöhlte, mit etwas Butter im Ofen pochierte Tomaten in die man eine feinste Weissling-Rahmfarce (s. No. 249) einfüllt. Die Weisslinge werden zu diesem Zwecke in Salzwasser pochiert und deren im Stein gestossenes Fleisch mit Béchamelle und Butter verarbeitet. Die Seezungenfilets mit der Sauce samt Mirepoix überziehen. (Fig. 123).

742. — Seezungenröllchen Daumont (Reiche Küche) — **Paupiettes de sole à la Deaumont** (cuisine riche). Aus 200 gr rohem, gut gereinigtem Weisslingfleisch eine Mousseline-Farce (s. No. 251) zubereiten; dann von 3 Seezungen im Gewicht von je zirka 350 gr die Filets ablösen, diese waschen, trocknen und leicht klopfen. Hierauf bei jedem Filet, auf die Seite der Haut, eine Schicht Mousseline-Farce streichen. In die Mitte ein Krevettenschwänzchen einstecken und das farcierte Filet von der Schwanzseite an aufrollen. Mit dünnem Bindfaden befestigen. Dann die Filets in eine gebutterte Kasserolle ordnen. Nebenbei eine Garnitur von Muscheln, Krevetten und Champignons sowie 1 Dtz. hübsche, blind gebackene Krustaden aus geriebenem Teig bereiten. Mit dem Kochfond der Paupietten eine mit Krebsbutter gebundene Weissweinsauce, anmachen, die Krustaden mit der gebundenen und gewärmten Garnitur belegen, je eine, von der Schnur befreite Paupiette in die Krustaden legen, das Ganze mit Sauce nappieren, in jede Paupiette eine Krevettenschere einstecken und den Rest der Sauce extra dazu servieren. (Fig. 124).

743. — Seezungenschnitten-Pompadour nach Ostender Art (Reiche Küche) — **Pompadour de filets de sole à l'Ostendaise** (cuisine riche). Auf 12-14 Personen werden 4 Seezungen im Gewicht von je 350 gr gerechnet. Die Paupietten wie unter No. 742 gegeben, bereiten, nur braucht es bedeutend mehr Farce. Man kann auch eine Panade (s. No. 246) mit 400 gr. Hecht- oder Weisslingfleisch anmachen. Dann einen Teil der Farce mit einigen Tropfen Carmin färben, die Seezungenfilets mit dieser colorierten Farce bestreichen und sie aufrollen. Die Filets binden und im voraus in Fumet pochieren, abtropfen und erkalten lassen. Im übrigen soll die ganze Garnitur im voraus zubereitet, so dass sie in erkaltetem Zustande in die Timbale gegeben werden kann. Innere Garnitur : 3 Dtz. pochierte Austern, 250 gr Champignons, 250 gr Krevetten, 2 Trüffeln; diese Garnitur mit " Sauce Nantua " (s. No. 169) binden. Eine Timbale-Form reichlich mit Butter bestreichen, einige erkaltete Paupietten in Streifen von $^1/_2$ cm Dicke schneiden und den Boden sowie die Wände der Form damit belegen. Dann eine Schicht weisser Farce darauf geben, die man mit den benetzten Fingern zu einer Dicke von 1 $^1/_2$ cm glatt ausstreicht. Den hohlen Raum der Timbale mit der Garnitur und den verbleibenden, in je 2-3 Tranchen geschnittenen Seezungenfilets füllen. Die Form mit dem Rest der Farce ausfüllen, die Timbale ins Wasserbad stellen und das Ganze 45-50 Minuten im Ofen

pochieren lassen. Auf eine runde Platte stürzen und den Rest der " Sauce Nantua " extra dazu servieren. (Fig. 128).

744. — Seezungenschnitten Paillard (Reiche Küche) — **Filets de sole à la Paillard** (cuisine riche). Von 3 Seezungen die Filets ablösen und diese unter laufendem Wasser wässern. Nebenbei eine Mousseline-Farce (s. No. 251) mit 150 gr Weisslingfleisch bereiten. Die Filets trocknen und leicht klopfen. In einer Mirepoix mit Weisswein 12 schöne Krebse im voraus kochen, diese abschälen und einen Teil des Krebfleisches reservieren. Ebenso die Körper oder Köpfe dieser Krebse auf die Seite legen. Dann jedes Filet mit Mousseline-Farce überstreichen und es zusammenlegen. Hierauf die Filets durch das spitzige Ende in den Körper des Krebses einfüllen und diesen mit Farce ausfüllen. Die so präparierten Filets in eine Gratinplatte ordnen, würzen und mit einem mit Weisswein zubereiteten Fischfumet ablöschen. Die Platte mit einem bestrichenen Papier decken und 12 Minuten im Ofen pochieren. Aus den Krebschalen und einem Stück Butter eine Masse bereiten, diese mit etwas Carmin colorieren und durchs feine Sieb treiben. Eine Garnitur von Champignons, Krebsschwänzchen und Trüffeln präparieren. Mit dem Kochfond der Seezungen eine richtige Weissweinsauce (s. No. 191) ohne Mehl bereiten. Dann die Filets in Fächerform in eine längliche Platte rangieren, die gefüllten Krebsschalen nach Aussen gerichtet. In den hohlen Raum die Garnitur legen. Das Ganze (mit Ausnahme der Krebse) mit der Sauce nappieren und mit dem Dressiersack die Krebsbutter zwischen jedes Filet spritzen. Einen Augenblick in den Ofen geben. (Fig. 122).

745. — Turban von Seezungenschnitten Joinville (Reiche Küche) — **Turban de filets de sole à la Joinville.** (cuisine riche). Die Seezungenschnitten ablösen und wässern. Nebenbei aus 300 gr Weissling-oder Seehechtfleisch eine Fischklösschen-Farce bereiten; die Filets trocknen, sie mit der Farce bestreichen, zusammenlegen und in Fischfumet pochieren. Eine Garnitur von Krevetten, Champignons und einigen Trüffelstreifen präparieren. Aus einem eventuell vorhandenen Farcerest einen ziemlich breiten und flachen Kranz in die Mitte einer runden Platte ausstreichen, ein bestrichenes Papier darauf legen und 10 Minuten im Ofen pochieren... Aus dem stark reduzierten Fischfumet eine Krevettensauce (No. 168) bereiten. Dann die Seezungenfilets rittlings über diese turbanartige Bordüre setzen und die gebundene warme Garnitur in die Mitte des Turbans einfüllen. Die Seezungenfilets mit der Krevettensauce nappieren und sie mit einer Trüffelscheibe dekorieren. In jedes Filet eine rosarote Krevette einstecken. Sauce extra dazu.

746. — Turban von Seezungenschnitten nach Karmeliterin-Art (Reiche Küche) — **Turban de filets de sole à la Carmélite** (cuisine riche). Von 2 Seezungen im Gewicht von je 300 gr die Filets abheben und diese in Kaltwasser wässern; mit diesen getrockneten Filets eine gebutterte Savarinform belegen, und zwar abwechselnd mit gleichgrossen und schön roten rohen Salmfilets. Aus dem restierenden Salmfleisch, einer Tasse Béchamelle, 50 gr Rahm, einem ganzen Ei und 3 Eigelb eine gut gewürzte Farce bereiten. Dann diese Farce in die

Form einfüllen und die Filetenden darüberfalten. Die Form ins Wasserbad stellen und 25 Minuten im Ofen kochen. Den Turban auf eine runde warme Platte stürzen. Eine Garnitur von Muscheln, Krevetten, Krebsschwänzchen, Champignons, Artischockenböden und Trüffeln, alles mit einer guten, mit Krevettenbutter, Milch und Fischfumet bereiteten Sauce gebunden, in die Mitte der Platte schütten. Den Rest der gut gebutterten Sauce extra dazu servieren. Diese prachtvolle und extra-feine Platte stellt eine persönliche Schöpfung dar. (Fig. 119).

747. — Seezungenschnitten nach Hausfrauen-Art — Filets de sole à la Bonne Femme. Die Seezungenfilets in Weisswein pochieren, abtropfen und auf eine Gratinplatte rangieren. Die Platte einige Minuten im Ofen lassen, den Kochfond stark reduzieren und aus dieser Reduktion (1-2 Löffel) eine " Sauce Hollandaise " (No. 175) bereiten, der man gehackte Petersilie sowie einige gekochte, in dünne Streifen geschnittene Champignons beigibt. Diese Sauce auf die Seezungenfilets schütten und das Ganze einige Minuten unter dem Salamander Farbe nehmen lassen.

748. — Seezungenschnitten Waleska (Feine Platte) **— Filets de sole Waleska** (plat fin). Die Zusammengelegten Filets in Weisswein pochieren und sie auf Briochecroûtons dressieren; je einen Hummerschwanz und eine Trüffelscheibe auf die Filets legen. Mit einer guten " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren und im Ofen überglänzen lassen. Die Filets kranzförmig anrichten. In die Mitte ein Ragout von Hummerabfällen, Krevetten und Champignons mit Kardinal-Sauce (No. 170) gebunden, schütten. (Fig. 120).

749. — Seezungenschnitten Tout-Paris — Filets de sole Tout-Paris. Die zusammengelegten Filets in Weisswein pochieren. Nebenbei eine " Sauce Hollandaise " (No. 175) bereiten, der man den fast vollständig reduzierten Fischfond beifügt. Der einen Hälfte dieser Sauce ein Stück Krevetten-oder Krebsbutter zugeben, so dass diese Sauce hellrot gefärbt wird. Dann die Filets auf jede Seite der Platte dressieren. Die eine Hälfte mit weisser Sauce, die andere Hälfte mit der roten Sauce nappieren. Auf die weissen Filets je eine schöne rosarote Krevette einstecken, auf die roten Filets je eine Trüffelscheibe.

750. — Timbalen, Krustaden oder Vol-au-Vent von Seezungenschnitten Lavallière — Timbales, Croustades ou Vol-au-Vent de filets de sole Lavallière. Die Seezungenschnitten eignen sich auch als Garnitur für Timbalen, Krustaden oder Vol-au-Vent. Die Filets können mit Champignons, Muscheln, Krevetten, Fischklösschen, etc. präpariert werden, um auf diese Weise feine und hübsche Entrées für den Déjeuner-oder Dînertisch (Magermenu) zu erzielen.

Die für Weisslinge oder ganze Seezungen gegebenen Rezepte eignen sich auch in den meisten Fällen für die Seezungenfilets. Mit nur ein wenig Geschmack und Initiative lässt sich hier vieles herrichten. Wir halten es daher nicht für nötig, unsere Rezeptzahl weiter zu erhöhen.



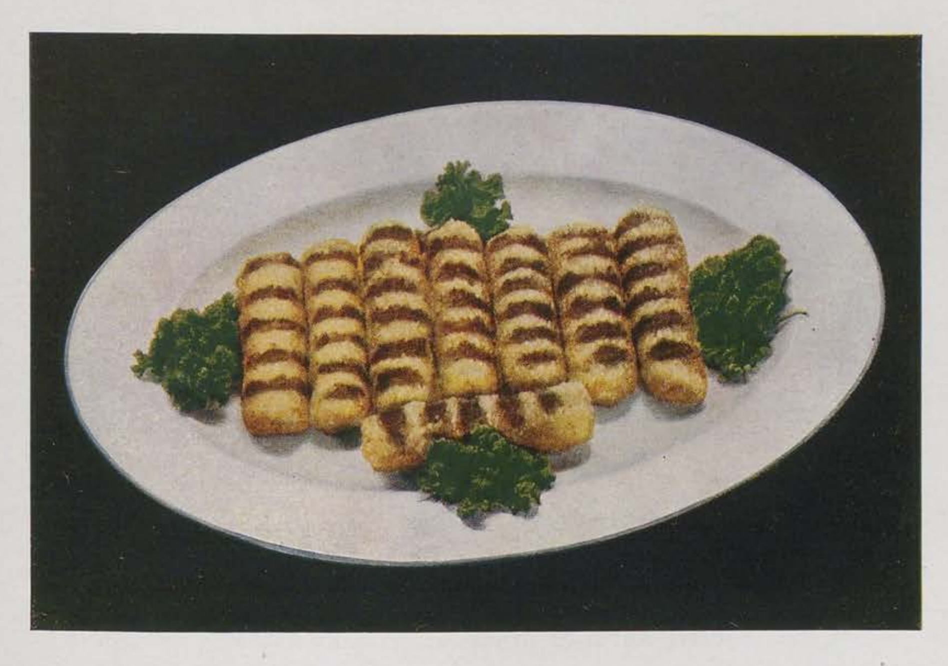


Fig. 130. Matrosengericht von Aal n. Burgunder Art (No. 774)
Fig. 131. Grillierter Aal mit Tartaren-Sauce (No. 776).

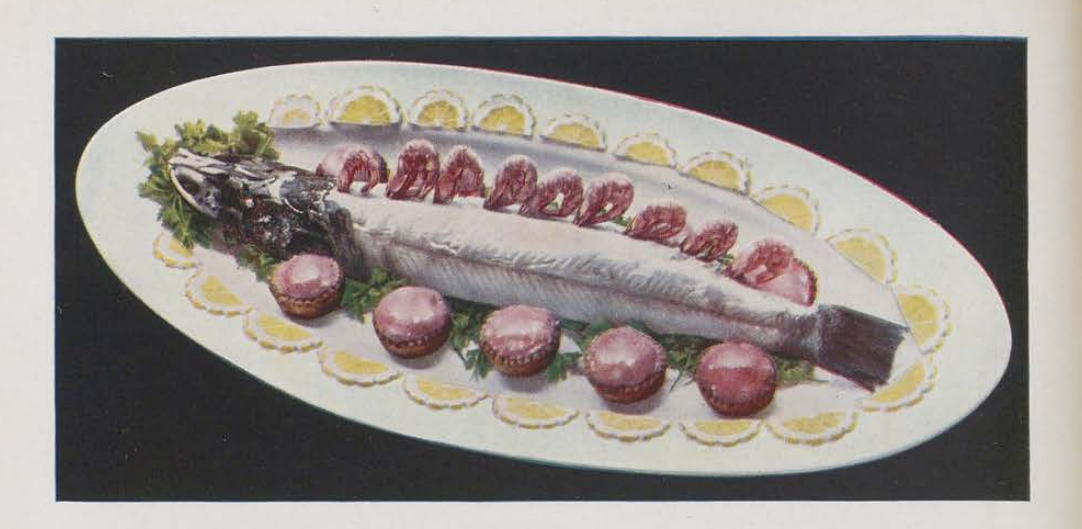




Fig. 132. Pochierter Hecht n. der Manon. (No. 786 Anmerk).
Fig. 133. Kalter Hecht nach Rigaer-Art. S. Kalte Fische No. 865 ff.

Rochen

Ein gewöhnlicher, jedoch sehr guter Fisch, vorausgesetzt dass er nicht nach Salmiak riecht.

751. — Rochen mit schwarzer Butter — Raie au beurre noir. Den Rochen in Court-bouillon kochen, ohne sieden zu lassen; dann den Fisch herausnehmen, abtropfen, parieren und auf eine längliche Platte dressieren. Ein gutes Stück Butter in der Pfanne bis zum Schwarzwerden erhitzen. Nebenbei den Rochen mit Salz, Pfeffer, grob gehackter Petersilie und Kapern würzen; die schwarze Butter auf den Fisch schütten. Dann in der Pfanne einige Löffel Essig auf die Hälfte einkochen und diese Reduktion auf den Rochen giessen.

752. — Rochen nach normannischer Art — Raie à la Normande. Gleiche Anrichtart wie No. 751. Den Rochen mit ziemlich viel warmen, dickem und gut gewürztem Rahm begiessen. Kapern darüber streuen. Mit einigen Tropfen Essig bespritzen.

753. — Gebackener Rochen — Raie frite. Dazu nimmt man in der Regel ganz kleine Rochen (sog. " Raitons "). Wenn die Rochen sehr klein sind, kann man sie als ganze Fische backen, indem man sie in Milch taucht, in Mehl dreht und in Backteig wälzt. Grosse Rochen werden in Stücke geschnitten. Im ersteren Falle mit gebackener Petersilie und Zitrone servieren. Im zweiten Falle Tomatensauce extra dazu.

754. — Rochenleber-Croûtons — Croûtes au foie de raie. Die Rochenleber ist sehr geschätzt und kann auf dem Magermenu eine kleine leichte Entrée darstellen. Weissbrotcroûtons wie für die Lendenschnitten bereiten und diese Croûtons in Butter schön goldgelb backen. Dann die Rochenlebern in Salzwasser mit Essig pochieren, sie abtropfen und in Scheiben schneiden und die Croûtons damit garnieren. Mit Haselnussbutter begiessen und mit Zitronensaft bespritzen. Obenauf gehackte Petersilie.

Der Thunfisch

755. — Der Thunfisch wird im Mittelmeer massenweise gefangen. Er wird bis 2 m gross und erreicht ein Gewicht von 50 bis 200 Kg. Sein Fleisch ist fest, fettig, gesund und sehr fein im Geschmack. Die grossen Stücke werden in der Kasserolle braisiert oder auf dem Grill geröstet. Der Thunfisch wird aber meist als Konservenfisch aus dem Oel genossen.

756. — Grillierter Thunfisch nach Haushofmeister-Art — Thon grillé à la Maître-d'Hôtel. Eine dicke Tranche frischen Thunfisch mehlen, oelen und auf den brennendheissen Grill legen. Während des Grillierens mehrmals mit Oel begiessen. Wenn der Fisch gargeröstet ist, lässt sich der Grat mit Leichtigkeit herausnehmen. Mit " Beurre Maître-d'Hôtel " (s. No. 232) servieren.

757. — Braisierter Thunfisch mit Sauerampfer — Thon braisé à l'oseille. Eine 8-10 cm dicke Tranche frischen Thunfisch mit Sardellenfilets spicken. Dann

den Fisch in gesalzenes Kaltwasser legen und auf starkem Feuer auf den Siedepunkt bringen. Beim ersten Aufwallen die Thunfischtranche mit der Schaumkelle herausnehmen und diese Tranche in eine kleine Kasserolle legen, deren Boden mit einer Gemüse-Mirepoix und einigen Speckstreifen belegt ist. Den Fisch je zur Hälfte mit Weisswein und Bouillon begiessen, leicht salzen; Pfeffer und Kräuterbündel hinzufügen. Hierauf $^3/_4$ Stunde braisieren; nachher den Fisch herausnehmen, abtropfen und auf eine mit Rahm und Eigelb gebundene Sauerampferpurée dressieren. Den Kochfond entfetten und 2-3 Löffel Demi-Glace daruntermischen. Für das Magermenu kann die Demi-Glace durch Tomatenpurée ersetzt werden. Dann das Ganze zu einer sirupartigen Crème reduzieren und den Fisch damit begiessen.

758. — Thunfisch nach Bordeleser Art — Thon à la Bordelaise. Eine Thunfischtranche mit halb Butter, halb Oel anziehen; 1 dünn geschnittene Zwiebel, 2 geschnittene Schalotten, 4-5 geschälte und geviertelte Tomaten beifügen. Das Ganze mit $^1/_2$ Glas Weisswein und 1 dzl Demi-Glace ablöschen. Würzen, Kasserolle zudecken und $^1/_2$ Stunde braisieren lassen. Den Fond reduzieren und einige Champignons daruntermischen. Diese Sauce auf den Fisch schütten. Gehackte Petersilie darüber streuen.

759. — Thunfisch nach Haushälterin-Art — Thon à la Ménagère. Eine dicke Thunfischtranche in Kaltwasser 6-8 Minuten blanchieren. Dann den Fisch abtropfen, ihn beidseitig in Butter anrösten und auf einen Teller legen; 1 gehackte Zwiebel in der verbleibenden Butter anziehen, mit Mehl bestreuen, einige Minuten kochen lassen und mit je 1 Glas Weisswein und 1 Glas Wasser ablöschen; den Saft einer Zitrone sowie 3 Löffel konzentrierter Tomatenpurée daruntermischen. Diese Sauce auf den Siedepunkt bringen und den Thunfisch darin geben; die Pfanne zudecken und zirka 1 Stunde bei langsamem Sieden im Ofen kochen. Wenn der Fisch garbraisiert ist kann man je nach der Saison noch einige Champignons oder frische, in Butter sautierte Tomaten hinzufügen.

Der Steinbutt

760. — Der sogenannte Prinz des Ozeans. Der Steinbutt ist tatsächlich ein schöner Fisch, der in allen grossen Diners mit Recht an erster Platz figuriert. Ein Prachtstück, das für ein grosses Dîner bestimmt ist, soll man einfach court-bouillonnieren und mit einer feinsten Sauce (Mousseline oder Hollandaise) servieren. Doch eignen sich auch andere bewährte Methoden für die Zubereitung dieses Fisches.

Für kleinere Services (4-5 Personen) kann man kleine Steinbutte oder Turbotins verwenden, im Gewicht von je 700 bis 1200 gr. Die für die Butte bereits gegebenen Rezepte eignen sich auch für den Steinbutt.

761. — Pochierter Steinbutt mit holländischer Sauce — Turbot poché sauce Hollandaise. Den Steinbutt wie unter No. 760 gegeben kochen, d.h. nur in Salzwasser und ohne Aufkochen. Auf Serviette anrichten. Ringsherum Petersilie; obenauf Zitronenscheiben. Sauce Hollandaise (No. 175) extra dazu sowie Kartoffeln nach englischer Art.

762. — Gebackener Steinbutt mit Tartaren-Sauce — Turbot frit sauce Tartare. Den Steinbutt in Stücke schneiden, diese in Milch tauchen, in Mehl drehen und in brennendheisser Friture backen. Auf Serviette anrichten. Tartaren-Sauce (No. 218) extra dazu.

763. — Steinbutt Edouard VII — Turbot à l'Edouard VII. Den Steinbutt mit $^1/_4$ Flasche Champagner pochieren; mit Salz, Pfeffer, Schalotten und Champignonabfällen würzen. Den Fisch bei mehrmaligem Begiessen im Ofen kochen, Nebenbei eine Garnitur von Kartoffelcroquetten, panierten und gebackenen Austern und Muscheln und in Butter gekochten Champignons bereiten. Eine dicke Béchamelle anmachen, sie mit einem kleineren Teil des reduzierten Fischfonds verdünnen; eine Prise Currypulver und ein Stück Krebsbutter (s. Buttermischungen No. 235) sowie das würfelig geschnittene Fleisch der Krebsschwänzchen hinzufügen. Den Fisch auf eine längliche Platte dressieren und ihn mit der Sauce überziehen. Ringsherum die Garnitur zu Häufchen anrichten. Auf den Fisch Trüffelscheiben und schön weisse Champignons streuen. Den Rest der Sauce extra dazu.

764. — Steinbutt nach Orléans — Turbot à la d'Orléans. Man rechnet 1 Steinbutt im Gewicht von 1.000 bis 1.200 gr für 8 Personen. Den Steinbutt ausnehmen, parieren und waschen; dem Rücken entlang einen Einschnitt bis zum Grat machen, dann den Fisch salzen und ihn während 1 Stunde in Milch und Wasser legen. Nachher den Fisch abtropfen und ihn auf den Grill in eine Turbotière (Buttenpfanne) legen; mit Weisswein-Courtbouillon bis zur Hälfte der Höhe des Steinbuttes ablöschen. Die Turbotière aufs Feuer setzen sobald das Sieden beginnt. Dann die Pfanne auf die Seite des Feuers stellen und den Fisch während 40-50 Minuten leise pochieren lassen. Vor dem Anrichten den Steinbutt abtropfen und ihn auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte legen, die weisse Haut des Fisches nach oben gerichtet. Dann die Haut sorgfältig ablösen und den Fisch zerschneiden, wobei die einzelnen Stücke ihre ursprüngliche Position beibehalten müssen. Auf jede Seite der Platte Kartoffeln nach englischer Art und an beiden Enden gratinierte Austernschalen legen. Mit einer " Sauce Béarnaise " (No. 176) servieren, die aus einer mit dem Kochfond des Steinbuttes gebundenen Velouté bereitet wird.

765. — Ueberkrusteter Steinbutt — Turbot crème gratin. Auf eine bestrichene runde Gratinplatte mit dem Dressiersack und einer gezackten Tülle eine Bordüre von Duchesse-Kartoffelmasse (2. Rezept No. 1829) spritzen. Diese Bordüre im Ofen leicht Farbe nehmen lassen und in die Mitte der Platte eine aus einem Steinbuttrest (oder irgendeinem andern Fischrest), fein geschnittenen Champignons, etwas Béchamelle und dem nötigen Gewürz bereitete Purée einfüllen. Den Fisch mit der gleichen Sauce, der man eine Hand voll geriebenen Käse beigefügt hat, nappieren. Paniermehl darüber streuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im heissen Ofen gratinieren. Sehr heiss servieren.

766. — Steinbutt Jeanne d'Arc (Reiche Küche) **— Turbot Jeanne d'Arc** (cuisine riche). Den Steinbutt ausnehmen, abbarten und parieren; in der Mitte des

Rückens, dem Grat entlang, einen Einschnitt machen und das Fleisch leicht ablösen. Dann von 500 gr schönen Champignons die Hüte nehmen und diese anziehen; hierauf von 60 gr geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln die Parüren zusammen mit den Champignonsstielen-und Abfällen hacken. Mit diesem Gemisch den Boden einer gebutterten grossen Gratinplatte belegen. Den Steinbutt darauf legen, leicht mit feinem Salz überstreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und das Ganze mit einer Flasche Weisswein oder Sauterne ablöschen. Die Platte auf dem Feuer zum Siedepunkt bringen, sie dann auf die Seite des Feuers stellen, 8-10 Minuten leicht sieden lassen und hierauf die Platte in den Ofen stossen. Kochzeit : 1 Stunde bei mehrmaligem Begiessen mit dem Kochfond. Nachher 1 Dtz. Krebse in einer Mirepoix anziehen, courtbouillonieren, Abfälle und Körper dieser Krebse mit 100 gr Butter fein stossen und diese Purée durchs Sieb treiben. Dann einen blonden Roux bereiten, den man mit dem Kochfond der Krebse und Champignons ablöscht, den reduzierten Fischfond bei fügen, die Sauce mit 3 Eigelb und 2 Löffeln Doppelrahm binden und sie mit der Krebsbutter nach und nach mit dem Schwingbesen aufschlagen. Den Steinbutt dressieren und ihn mit Trüffelscheiben und Champignonhüten verzieren.

767. — Steinbuttschnitten — Filets de turbot. Der Steinbutt kann auch in Filets angerichtet werden. In diesem Falle eignen sich alle Garnituren und Saucen, die unter " Seezungenschnitten " (s. No. 715/750) gegeben werden.

768. — Grillierter Turbotin (kleiner Steinbutt) — Turbotin grillé. Der Steinbutt dessen Gewicht Kg. 1 bis 1.200 nicht übersteigt, kann grilliert werden, indem man ihn vorerst sowohl auf der Rücken- als auch auf der Bauchseite einpaar Mal einschneidet. Mit zerlassener Butter, Maître-d'Hôtel-Butter (No. 232) oder irgendeiner andern Fischsauce servieren. Kartoffeln nach englischer Art extra dazu. Die " Sauce Béarnaise " (No. 176) eignet sich auch sehr gut für diesen Fisch. (Siehe auch " Grilladen ").

769. — Turbotin nach Mirabeau — Turbotin à la Mirabeau. Den Fisch mit Rotwein, 1 Schalotte, Kräuterbündel, Salz und Pfeffer braisieren. Den Fond reduzieren und diese Reduktion einer guten Demi-Glace beifügen; etwas Sardellenessenz oder 2 im Stein gestossene und passierte Sardellen unter die Sauce mischen. Die Sauce abseits des Feuers gut buttern und den Turbotin damit begiessen. Obenauf eine Quadrierung von Sardellenfilets.

770. — Turbotin nach St. Malo — Turbotin à la Saint-Malo. Den Fisch auf beiden Seiten einschneiden und grillieren. Mit einer Kartoffelbordüre (nach englischer Art bereitet oder in dicke Scheiben geschnitten und rissoliert) servieren. Eine " Sauce St. Malo " (No. 206) extra dazu.

771. — Marseiller " Bouillabaisse " — Bouillabaisse Marseillaise. Proportionen für 1 Service von 10 Personen : 3 Kg. Fisch von verschiedenen Sorten, und zwar : Rascasse, Knurrhahn, Rotbarbe, Butte, Meeraal, Langusten, Merlans de Palangre, etc. Die grossen Fische in Stücke schneiden, die kleineren ganz lassen. Dann die Fische waschen und abtropfen. Das Weiss von 2 Lauch sowie

2 grosse dünn geschnittene Zwiebeln in feinstem Olivenoel blond anrösten, 250 gr geschälte und gehackte Tomaten und 2 gestossene Knoblauchzehen hinzufügen. Wenn die Tomate weich gekocht ist, die Fische dazu geben, mit Ausnahme der Weisslinge, die man etwas später beifügt. Dann die Fische vollständig mit Wasser bedecken; Salz, Pfeffer, grob geschnittene Petersilie, eine starke Prise Safran, eine Tasse Oel, Lorbeer, Pfefferkraut und Fenchel dazu geben. Das Ganze auf starkem Feuer bei grossem Aufwallen 10 Minuten kochen; zu diesem Zeitpunkt die Weisslinge beifügen und weitere 10 Minuten kochen lassen. Den Kochfond auf Brotscheiben in eine Suppenschüssel schütten und gleichzeitig den Fisch auf eine Platte anrichten. Sollte man die Suppe nicht zu servieren wünschen, dann muss man die Fische herausnehmen und den stark reduzierten Kochfond auf die Fische giessen. Mit in Oel gerösteten Croûtons garnieren.

Anmerkung : Unter den vielen Rezepten, die für die Zubereitung dieses Fischgerichtes gegeben werden, hielten wir es für angebracht, der Methode unseres Freundes Caillat den Vorzug zu geben.

772. — Fischgericht nach provençalischer Art — La bourride provençale. Dieses Fischgericht ist vielleicht weniger bekannt als die Bouillabaisse. Es ist dies eher ein Landesgericht. Ebenso werden hier verschiedene Fischsorten verwendet : Meeraal, Knurrhahn, Meerdrache, Wolfsbarsch, Weisslinge, etc. Den Boden einer Kasserolle mit : fein geschnittenen Zwiebeln, einem Stück Fenchel, 1 Kräuterbündel und 1 Stück getrockneter Orangenschale (letzteres obligatorisch) belegen. Die in Stücke geschnittenen Fische darauf legen, mit Wasser ablöschen, salzen und pfeffern, und das Ganze auf starkem Feuer $^1/_4$ Stunde kochen lassen. Nebenbei eine Saucière Aioli (s. No. 223) bereiten und davon einen kleineren Teil mit 2-3 Eigelb separat verrühren; einige Löffel Fischfond daruntermischen. Ebenso einige Löffel Kochfond auf Brotscheiben, wie für die Bouillabaisse, schütten. Hierauf den Fisch mit der Schaumkelle herausnehmen, ihn auf die Platte anrichten; die Aiolibindung in den Rest des Kochfonds giessen und die Sauce auf dem Feuer binden, ohne Aufkochen. Dann die Sauce auf das Brot sieben. Suppe, Fisch und Aioli gleichzeitig servieren.

Die Süsswasserfische

Wenn auch die Auswahl hier vielleicht nicht so gross ist, wie bei den Salzwasserfischen, so kommen im Süsswasser doch ausgezeichnete Fischgattungen vor. Wir zitieren sie im Nachstehenden in alphabetischer Reihenfolge nach den französischen Bezeichnungen.

773. — Der Aal — L'anguille. Der Aal ist bei der Zubereitung der sogenannten " Matelotte " oder Matrosengericht unentbehrlich, obwohl diese Spezialität aus verschiedenen Fischsorten bereitet wird.

774. — Matrosengericht nach Burgunder Art — Matelote d'anguille à la Bourguignonne. Dieses Gericht besteht nur aus Aal. Den Boden einer Kasserolle mit einigen Zwiebelscheiben, Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Kräuterbündel,

Salz und Pfefferkörnern belegen. Den ausgenommenen, parierten und in fingergrosse Stücke geschnittenen Aal darauf legen; die Kasserolle aufs Feuer setzen und den Fisch mit einem Gläschen Kognac flambieren; dann den Fisch bis zu seiner Höhe mit Rotwein ablöschen und zirka 20 Minuten kochen lassen. Nachher die Aalstücke in eine andere Pfanne legen, einige gekochte Champignons sowie einige glacierte kleine Zwiebeln hinzufügen, den Fond etwas reduzieren und diese Reduktion mit 50 gr Mehlbutter binden. Die Sauce soll " cremig " aussehen, jedoch nicht zu dick sein. Dann die Sauce mit etwas Caramel oder Patrelle-Aroma colorieren. Das Ganze einen Augenblick schmoren lassen und das Gericht in eine hohle Platte oder in Timbale dressieren. Ringsum geröstete Brotcroûtons und parierte Krebse. (Fig. 130).

775. — Die " Meurette " — La Meurette. Auch ein Matrosengericht. Gleiche Zubereitung wie No. 774, doch kommen hier 2-3 Fischsorten in Betracht. Den Fisch mit Tresterbranntwein flambieren und ihn je nach Belieben mit Weiss- oder Rotwein kochen. Die gerösteten Brotcroûtons mit Knoblauch einreiben und den Boden der Platte damit belegen. Den Fisch darauf dressieren; die Sauce mit Mehlbutter binden.

776. — Grillierter Aal nach Tartaren-Art — Anguille grillée à la Tartare. Den Aal wie unter No. 774 mit Rotwein kochen, die Stücke trocknen, dann diese panieren und grillieren (oder backen). Auf Servietten mit gebackener Petersilie anrichten. Tartarensauce (No. 218) dazu. (Fig. 131).

777. — Aal nach der Pompadour — Anguille Pompadour. Die in Weisswein gekochten und erkalteten Aalstücke trocknen, sie in " Sauce Villeroi " (No. 188) tauchen und englisch panieren. Auf Servietten mit gebackener Petersilie anrichten. " Sauce Béarnaise " (No. 176) extra dazu.

778. — Aal nach der Sonne — Anguille au soleil. Den Aal in Stücke schneiden und in Weisswein kochen. Die Fischstücke trocknen, sie in Backteig drehen und backen. Tomatensauce (No. 150) extra dazu.

779. — Junge Barbe — Barbillon. Courtbouillonieren oder grillieren. Wird auch nach Müllerin-Art (No. 614) zubereitet. Im ersteren Falle wird der Fisch mit einer " Sauce Câpres " (No. 182) oder einer " Sauce Hollandaise " (No. 175) serviert.

780. — Brasse — Brême. Kleine Brassen werden gebacken, grössere Fische hingegen grilliert. Irgendeine gemischte Butter oder Fischsauce dazu.

781. — Hecht mit Kapern-Sauce — Brochet sauce câpres. Den Hecht in einem stark gewürzten Court-bouillon kochen, ihn abtropfen und parieren und auf Serviette anrichten. Mit Petersilie garnieren. Kapern-Sauce (No. 182) extra dazu. Ein vorhandener Fischrest kann in kaltem Zustande mit Mayonnaise serviert werden.

782. — Weisses Hechtragout — Brochet en blanquette. Den Hecht in ziemlich dicke Tranchen schneiden und diese in Butter anziehen. Dann den Fisch mit Mehl überstreuen, mit halb Weisswein, halb Wasser ablöschen, einige Cham-

pignons und kleine Zwiebeln hinzufügen und langsam kochen lassen. Gut würzen. Kurz vor dem Anrichten mit 2 Eigelb und ein wenig Doppelrahm binden.

783. — Hecht, blau — Brochet au bleu. Mit frischen, jungen Hechten wie für die " Forelle, blau " (No. 805) verfahren.

784. — Hecht-Klösschen nach Lyoner-Art — Quenelles de brochet à la Lyonnaise. Vorerst eine Eierpanade bereiten aus : 2 ganzen Eiern, 100 gr Mehl, eine Prise Salz, $^1/_4$ l kalter Milch und 50 gr Butter. Das Ganze auf dem Feuer mit dem Spatel zu einem dicken Teig (eine Art Brandteig) verrühren und erkalten lassen. Nebenbei 250 gr gut getrockenetes Nierenfett vom Ochsen im Stein stossen; wenn das Fett zu einem Teig gestossen ist, die Fettmasse aus dem Stein nehmen und in 500 gr rohes Hechtfleisch stossen; nachher die Fettmasse wieder hinzufügen und das Ganze gut vermischen. Hierauf die erkaltete Panade darunterziehen. Salz, Pfeffer, und sonstiges Gewürz sowie 2 ganze Eier dazu geben und die Farce gut verarbeiten. Dann diese durchs Sieb treiben, die Farce mit dem Spatel verarbeiten und wenn diese nicht genügend fest sein sollte, werden weitere Eier beigegeben. Die Farce mit dem Löffel auf den Tisch zu dicken Klösschen dressieren und diese in siedendem Salzwasser während $^1/_4$ Stunde pochieren, jedoch ohne Aufkochen. Die Klösschen gut abtropfen und sie in einer " Sauce Nantua mit Krebsen " (s. No. 169) oder in einer Krevettensauce (No. 168) schmoren lassen.

785. — Hecht nach Sampigny-Art — Brochet à la Sampigny. Einen Hecht im Gewicht von 3 Pfund mit einer Flasche grauem Lothringer Wein, 1 Zwiebel, 1 Schalotte, Pfefferkörnern, Salz und Kräuterbündel in die Kasserolle legen. Diese mit einem bestrichenen Papier zudecken und den Fisch im Ofen unter öfterem Begiessen während 40 Minuten braisieren. Nebenbei 20 schöne Krebse in einer gut gewürzten Court-bouillon mit Weisswein 8-10 Minuten (je nach Grösse der Krebse) kochen. Wenn die Krebse schön rot geworden sind, diese erkalten lassen und nachher die Hälfte davon abschälen. Die verbleibenden Krebse warm halten. Dann die Schalen der Krebse sehr fein stossen und diese Masse der Sauce beigeben. Die Sauce $^1/_4$ Stunde schmoren lassen, sie dann passieren und buttern. Den Hecht dressieren; ringsherum Petersilie; auf die Petersiliebordüre schön rote Krebse streuen. Die Krebssauce dazu servieren.

786. — Hecht nach Nanteserart mit weisser Butter — Brochet à la Nantaise au beurre blanc. Es ist dies der berühmte Hecht von der Loire, eine Spezialität der Stadt Nantes. Den Hecht courtbouillonieren, parieren und mit dieser sogenannten " Sauce Beurre blanc ", deren Gelingen in der Hauptsache von der Qualität der Butter abhängt, servieren (S. unter " Saucen ", " Weisse Nanteser Butter " No. 169).

Der Hecht kann auch in Matelote (Matrosengericht), nach Müllerin-Art (No. 614) wie auch grilliert, gebacken, gratiniert, in Filets oder auch courtbouillonniert, mit irgendeiner Fischsauce angerichtet werden.

787. — Hechtpain mit Kräutersauce — Pain de brochet, sauce fines herbes. Bei einem grossen Hecht kann man einen Teil davon als " Pain " servieren.

Den Hecht parieren, die Gräte herausnehmen und mit dem gestossenen Fleisch — rechnen wir 350 gr für ein Service von 6-8 Personen —, Salz, Pfeffer, 1/4 l ziemlich dicker und recht kalter Béchamelle, 1 Tasse Doppelrahm, einem ganzen Ei und 2 Eigelb, alles gut vermengt, eine Purée bereiten, die man durchs Sieb treibt; diese Purée in eine gebutterte Form schütten und im Ofen im Wasserbad 25-30 Minuten kochen. Die Sauce : Aus den Gräten und Fischabfällen ein Fumet mit Weisswein bereiten. Dann in einer Kasserolle mit 50 gr Butter und 30 gr Mehl einen Roux präparieren, diesen mit 2 dzl Wasser und dem auf 1 dzl redusierten Fischfond ablöschen, 2 Eigelb darunterziehen und das Ganze auf dem Feuer mit dem Schwingbesen gut schlagen. Beim ersten Aufwallen die Kasserolle abseits des Feuers stellen und die Sauce mit Butter und feinen Kräutern aufschlagen.

Das Pain auf eine runde Platte stürzen und es mit der Sauce begiessen. Diese nach Belieben mit Champignons, Krevetten oder Muscheln garnieren. Als Entrée wird diese Platte sehr geschätzt.

788. — Hechtpain nach Nemours — Pain de brochet à la Nemours. Eine gleiche Farce wie oben (No. 787) bereiten und sie in einer Kranzform pochieren. Dann eine Kartoffelklösschen-Masse anmachen und 100 gr abgeschälte Krevettenschwänzchen daruntermischen. Diese Masse zu runden, nussgrossen Kügelchen façonnieren, diese panieren und kurz vor dem Anrichten backen. Nebenbei eine Krevettensauce (No. 168) bereiten; das Pain stürzen und es mit der Sauce begiessen. Ringsherum die Croquetten ordnen.

789. — Hechtkoteletts mit Zwiebelpurée — Côtelettes de brochet, purée Soubise. Die gleiche Farce wie oben (No. 787) in kleinen Kotelettförmchen im Wasserbad mit sehr wenig Wasser pochieren. Die gargekochten Koteletts abtropfen, panieren und in der Pfanne backen; dann die Koteletts kranzförmig dressieren und in die Mitte der Platte eine Zwiebelpurée (No. 172) anrichten. Die Koteletts mit Papilloten garnieren und sie mit Maître-d'Hôtel-Butter (No. 232) servieren. Diese Platte stellt eine interessante Entrée dar.

790. — Karpfen nach jüdischer Art — Carpe à la Juive. Eine Spezialität der jüdischen Küche des Orients. Den Karpfen mit 3 grossen, dünn geschnittenen und in Butter angezogenen Zwiebeln, 3 Esslöffeln in kleine Würfel geschnittene Sellerie und zirka 50 gr geriebenem Lebkuchen braisieren. Dann den Fisch bis zu seiner Höhe mit Bier ablöschen, würzen, den Steinbuttkessel mit einem bestrichenem Papier decken und im Ofen backen. Hierauf den Karpfenmilcher in Scheiben schneiden und diese in Butter pochieren. Den gar gekochten Karpfen herausnehmen und den Fond auf die Hälfte reduzieren; diese Reduktion durchs Sieb treiben, so dass Zwiebeln, Sellerie und Lebkuchen zu einer Purée gestossen werden. Diese Purée dient als Bindung zu der gut gebutterten Sauce. Den Karpfen mit der Sauce begiessen und die Platte mit den Karpfenmilcherschnitten umranden.

791. — Karpfen nach polnischer Art — Carpe à la Polonaise. Einen kleinen Karpfen im Gewicht von 250-300 gr abschuppen, ausnehmen und waschen, den Fisch in der Längsrichtung halbieren und querdurch in Stücke schneiden.

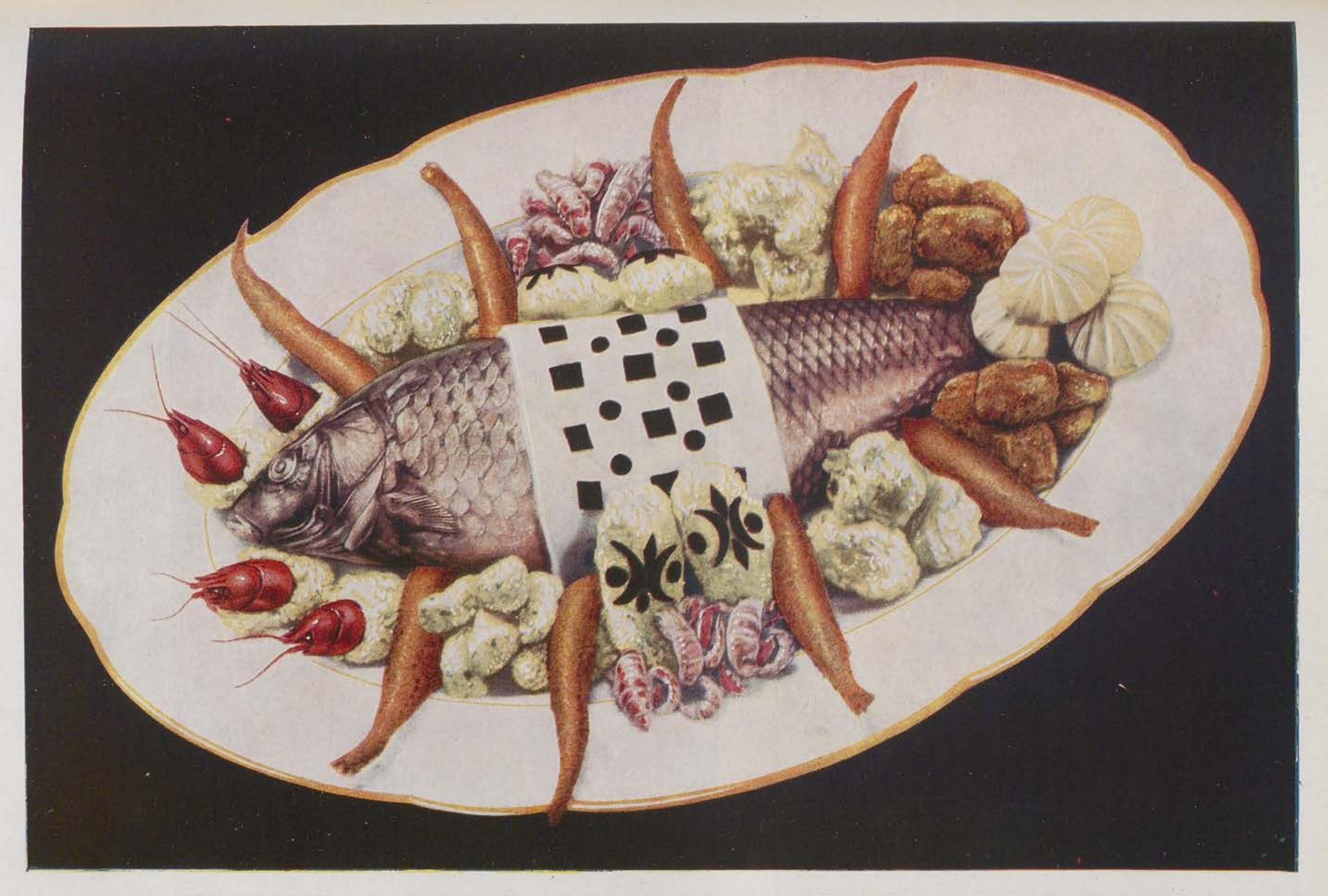


Fig. 134. Karpfe nach Chambord. (Siehe No. 793).





Fig. 135. Bachforellen n. Müllerin-Art (Siehe No. 806).
Fig. 136. Forelle blau (Siehe No. 805).

Den Boden einer Kasserolle belegen mit : 60 gr Butter, dünn geschnittener Sellerie, dem Weiss eines kleinen Lauches, einer kleinen Karotte und einer mittelgrossen Zwiebel, beides in dünne Scheiben geschnitten, etwas Petersilie und Thymian, einem Stückchen Lorbeerblatt, 2 Nelken. Das Ganze 12-15 Minuten anziehen, dann die Fischstücke hinzufügen und mit einer Flasche Sauterne ablöschen. Würzen und leise braisieren. Dann die gargekochten Fischstücke abtropfen und sie in eine andere Kasserolle legen. Den Fond passieren und ihn mit einem braunen Roux, den man aus 30 gr Mehl und 30 gr Butter bereitet hat, auf dem Feuer binden. Die Sauce würzen, eine Prise Zucker beifügen und die dressierten Fischstücke mit dieser Sauce nappieren. Garnitur : blanchierte Zitronenscheiben, je 30 gr Korinthen und süsse, dünn geschnittene Mandeln, alles vorerst einige Minuten mit einem kleineren Teil des Fischfonds gekocht. Je nach seiner Grösse kann der Karpfen gebacken, au bleu, in Matelote (Matrosengericht), à la Bercy (No. 651) serviert werden. Auch wird dieser Fisch für die Herstellung der " Pauchouse " (s. No. 831) verwendet. In der jüdischen Küche wird dieser Fisch kalt serviert. (Siehe " Kalte Fische " No. 865 ff).

792. — Karpfenmilcher nach Diplomaten-Art — Laitances de carpes à la Diplomate. Der Karpfenmilcher ist eine hochgeschätzte Delikatesse. Zuerst die Milcher in Kaltwasser wässern und sie dann langsam in Butter pochieren. Dann die Milcher in Schnitzel schneiden und kleine Blätterteigkrusten damit garnieren, die man alsdann mit " Sauce Nantua " (No. 169) oder " Sauce Cardinal " (No. 170) nappiert. Obenauf Trüffelscheiben.

793. — Karpfen nach Chambord — Carpe à la Chambord. Es ist dies eine Platte aus der alten Küche. Wenn kein Spiegelkarpfen vorhanden — was vorzuziehen ist — kann das Gericht ebensogut mit einem Hecht, einer Forelle oder einem kleinen Salm zubereitet werden. Den Fisch durch die Kiemen ausnehmen und die Haut auf einer Seite nur in der Mitte des Körpers ablösen. Den Bauch des Fisches mit einer Fischklösschen-Farce füllen und mit dieser Farce die Oeffnung decken. Obenauf eine gut inkrustierte Trüffelgarnitur. Den Fisch auf eine Gemüse-Unterlage legen und ihn mit 1 $^1/_2$ Flasche Rotwein (Bordeaux) und $^1/_2$ l Fischfumet (s. No. 91) ablöschen. Würzen, mit Speckstreifen oder mit einem geölten Papier umhüllen und den Karpfen 50-60 Minuten im Ofen braisieren bei öfterem Begiessen.

Der Kochfond wird für die Zubereitung der " Sauce Genevoise ", die das Gericht begleitet, verwendet. Garnitur : 1. 4 grosse mit Trüffeln dekorierte Klösschen und einige aus der gleichen Farce bereitete runde Klösschen mit gehackten Trüffeln garniert; 2. panierte und gebackene Karpfenmilcher; 3. gebackene Austern; 3. gebackene Grundlinge; 5. Champignons; 6. Krevettenschwänzchen; 7. abgeschälte Krebse.

Die Karpfenmilcher werden in Weisswein pochiert, erkaltet, in Schnitzel geschnitten und paniert. Die Austern in ihrem eigenen Wasser pochieren, trocknen, in eine " Sauce Villeroi " (No. 188) tauchen und panieren; die Gründlinge (oder Stinte) in Milch tauchen, mehlen, in geschlagenes Ei und gerriebenes Weissbrot walzen; die Champignons wie gewohnt kochen, abtropfen und mit

etwas Fischsauce binden. Die Krevettenschwänzchen in lauwarme Milch tauchen.

Die Klösschen pochieren und im letzten Moment backen. Dann den Karpfen in die Mitte einer sehr grossen ovalen Platte dressieren. Ringherum die Garnitur in kleinen Buketts anrichten. Zwischen die Buketts je einen gebackenen Gründling. Hie und da einen Krebs legen und den Karpfen mit der Sauce, die recht braun sein soll, begiessen. Den Rest der Sauce extra dazu. (Fig. 134).

794. — **Karpfen nach jüdischer Art** (2. Art) — **Carpe à la Juive** (2e recette). 1 Zwiebel und 2 Schalotten leicht in Oel anziehen, ohne Farbe nehmen zu lassen, mit Mehl überstreuen und mit halb Weisswein, halb Wasser ablöschen, so dass der Karpfen bedeckt ist; Kräuterbündel, Salz, Pfefferkörner sowie einige Löffel Olivenoel beifügen. Das Ganze auf den Siedepunkt bringen, dann den in Stücke geschnittenen Karpfen darauf legen und $^1/_2$ Stunde langsam kochen lassen. Nachher den Fisch auf eine Platte dressieren, dem Kochfond eine Prise Safranpulver beifügen und ihn auf $^3/_4$ reduzieren. Die Sauce auf den Fisch giessen und den Karpfen mit gereinigten Rosinen und Korinthen umranden. Das Gericht zu Gelée erkalten lassen und servieren.

795. — **Gründlinge und Rohrkarpfen** — **Goujons et gardons.** Diese Fische werden ausschliesslich der Friture reserviert, d.h. in kalte gewürzte Milch getaucht und in Mehl gedreht. Sie können aber auch nach Müllerin-Art (s. No. 614) zubereitet werden.

796. — **Der Schnäpel** — **Le lavaret.** Ein sehr feiner Fisch mit weissem Fleisch. Wird courtbouilloniert oder poeliert, je nach seiner Grösse.

797. — **Der Ritter** — **L'omble chevalier.** Nach meiner Ansicht der König der Süsswasserfische; forellenartig, jedoch im Geschmack feiner als die Forelle. Verlangt nur eine feine " Sauce Hollandaise " (No. 175).

798. — **Der Barsch** — **La perche.** Auch ein sehr guter Fisch. Der ganz kleine Barsch wird gebacken. Grössere Fische poelieren und mit einer " Sauce Gratin " oder einer Weiss- oder Rotwein-Sauce (No. 191) servieren.

Die Froschschenkel

Es werden nur die Schenkel der Frösche verwendet, die unter einer appetitlichen Form auf den Markt gebracht werden. Man wird aber gut tun, beim Einkauf sich vorerst von ihrer Frische zu vergewissern, da es sich hier um eine äusserst leicht verderbliche Ware handelt.

799. — **Sautierte Froschschenkel mit feinen Kräutern** — **Grenouilles sautées fines herbes.** Die Schenkel parieren, würzen und in der Pfanne mit recht heisser Butter sautieren. Gehackte Petersilie darüber streuen und mit Zitronentranchen servieren.

800. — **Froschschenkel Poulette** — **Grenouilles à la poulette.** Die Schenkel langsam in Butter kochen und sie dann in einer " Sauce Poulette " (No. 190) schmoren lassen. Mit gehackter Petersilie anrichten.

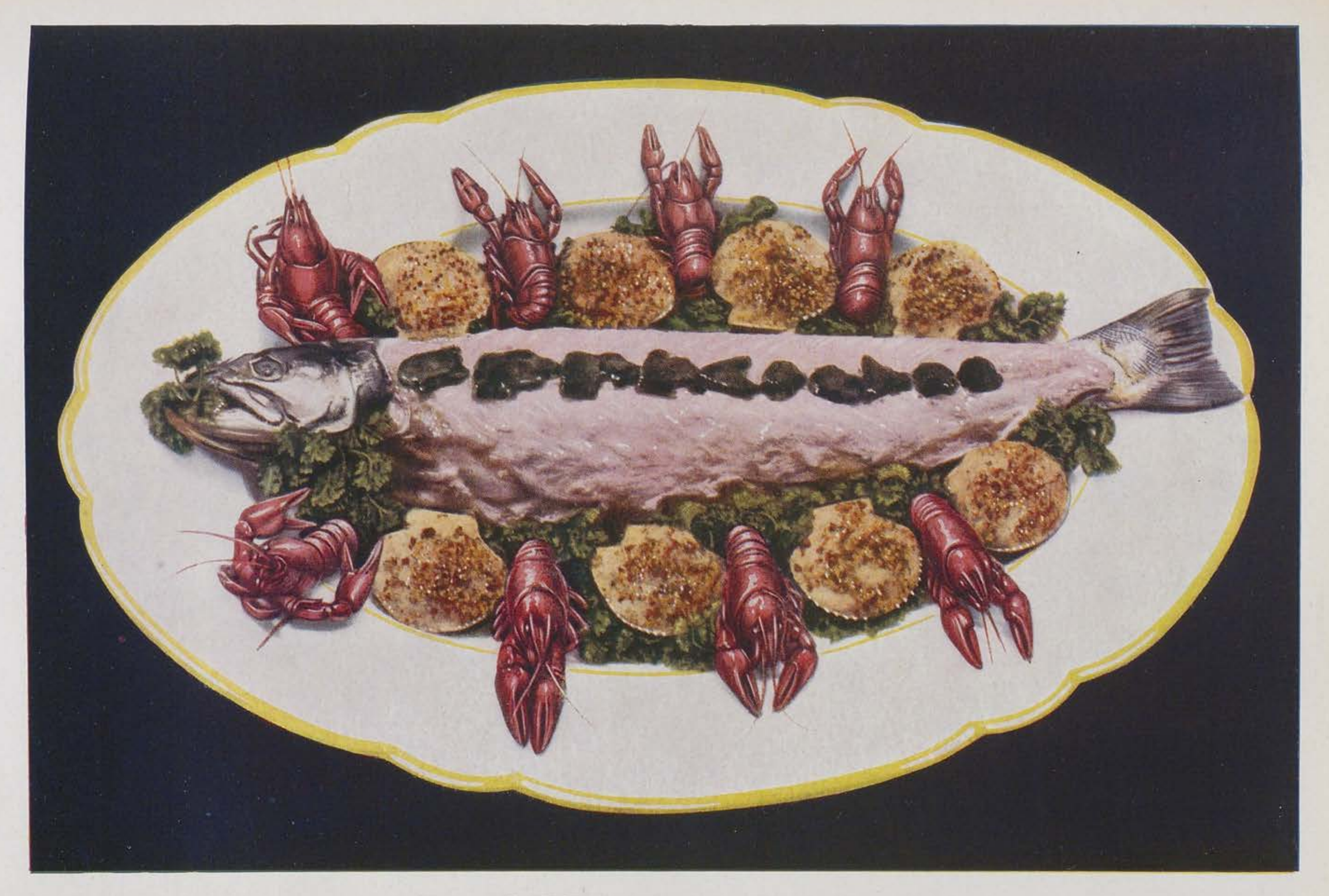


Fig. 137. Lachsforelle n. Laguipière. (Siehe No. 818).

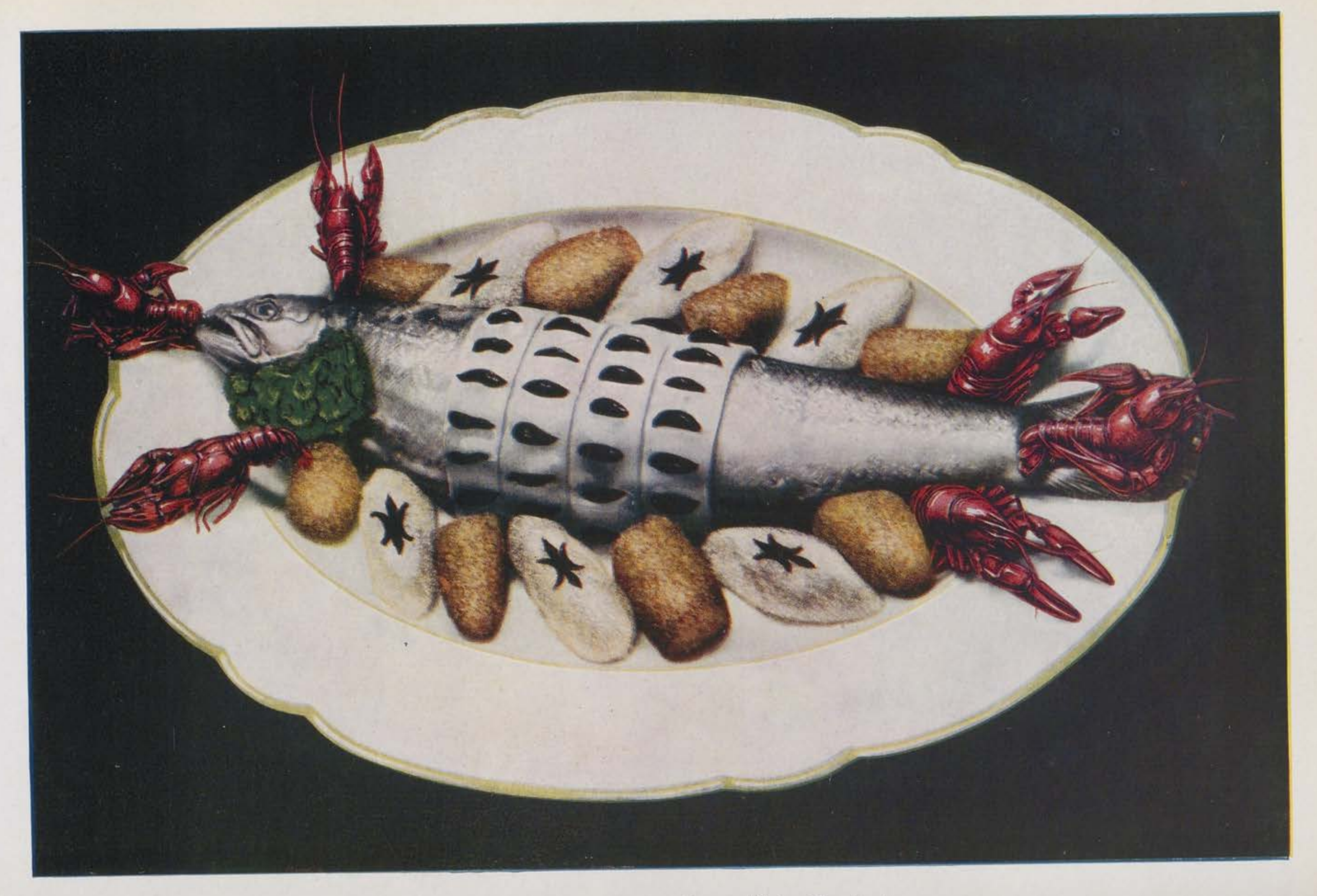


Fig. 138. Lachsforelle Castellane. (Siehe No. 819).

801. — Froschschenkel-Krapfen — Grenouilles en beignets. Die Schenkel im voraus mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und einigen Tropfen Essig marinieren, sie im letzten Moment trocknen, in Backteig walzen und 5 Minuten in brennendheisse Friture tauchen. Pyramidenförmig anrichten; mit gebackener Petersilie garnieren.

Beim Sautieren in der Pfanne kann man auch etwas geriebenes, in Butter gebackenes Weissbrot, oder Knoblauch, gehackte Schalotte, etc. nach Belieben beifügen. Den Schenkeln können auch in Butter angezogene Champignons oder in Würfel geschnittene Kartoffeln beigemengt werden. Die Schenkel werden manchmal unter ein Risotto nach indischer Art oder in eine Bordüre von Reis nach kreolischer Art (No. 1893) gemischt.

Die Schleie

802. — Gleiche Zubereitung wie unter No. 798 gegeben. Kan auch " in blau " zubereitet werden und findet auch in der Matelote (No. 774) oder Pauchouse (No. 831) Verwendung.

803. — Schleie nach Lothringer Art — Tanche à la Lorraine. Die Schleien abschuppen, ausnehmen und gründlich waschen und sie auf eine Unterlage von Petersilie, dünn geschnittenen Zwiebeln, etwas Knoblauch, 2 Schalotten, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfefferkörnern legen. Mit einer halben Flasche Lothringer Wein oder gewöhnlichen Weisswein ablöschen; 1 Glas Wasser hinzufügen. Langsam kochen lassen; dann die Fische abtropfen und den Courtbouillon mit etwas Doppelrahm auf die Hälfte reduzieren; diese Sauce $^1/_4$ Stunde schmoren lassen und sie dann mit 2 Eigelb binden; nachher die Sauce abseits des Feuers buttern und die in eine Gratinplatte gelegten und mit gehackten Schalotten und Petersilie bestreuten Fische mit der Sauce begiessen. Die Platte 5 Minuten in den heissen Ofen stossen, mit Zitronensaft bespritzen und servieren.

Die Bachforelle

804. — Einer der vornehmsten Süsswasserfische mit äusserst feinem, zartem Fleisch. Eignet sich zu zahlreichen Zubereitungsarten und kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

805. — Kleine Bachforellen, blau — Petites truites de rivière au bleu. Bei dieser Zubereitungsmethode kann man ausschliesslich lebende Forellen verwenden, d.h. die Fische werden nur im letzten Moment geopfert. Die Forelle rasch ausnehmen, weder abkratzen noch trocknen, nur schnell reinigen, da die viel gesuchte blaue Farbe eben von dem Schlamm, der an den Fischen haftet, herkommt. Dann die Forelle in die stark mit Essig versetzte kochende Courtbouillon geben. Kochzeit nur 5 Minuten. Auf Serviette anrichten mit Petersilie und zerlassener Butter extra. (Fig. 136).

Anmerkung : Wenn man die Forelle vor dem Kochen noch mit einem Löffel kochenden Essig beträufelt, wird die blaue Farbe noch verstärkt.

806. — Kleine Bachforellen nach Müllerin Art — Petites truites de rivière à la Meunière. Siehe No. 614 Zubereitung " à la Meunière ". Die Forelle in Milch tauchen, mehlen, sie in Haselnussbutter kochen, mit Zitronensaft und brennendheisser Butter beträufeln. Mit halben Zitronenscheiben verzieren. Obenauf gehackte Petersilie. (Fig. 135).

807. — Bachforellen nach Mantuaner Art — Truites de rivière à la Mantoue. Zubereitung " à la Meunière " (No. 614). Den Fisch auf eine längliche Platte anrichten und ihn mit einer " Sauce Italienne " ohne Schinken (No. 139) begiessen.

808. — Forellen nach Grenoble Art — Truites à la Grenobloise. Zubereitung " à la Meunière " (No. 614) Gebackene Brotkrümchen und einige Kapern darüber streuen. Mit Zitronensaft beträufeln.

809. — Forellen nach Husaren-Art — Truites à la Hussarde. Die Forellen ausnehmen und sie mit einer Farce bestehend aus : in Milch eingeweichtem Weissbrot, gehackten und in Butter angezogenen Zwiebeln, gehackter Petersilie, etwas Butter und 1 Eigelb (für 6 Forellen) füllen. Diese Farce soll mit Paprika abgeschmeckt werden. Den Boden einer Gratinplatte mit gehackten, in Butter blond angerösteten Zwiebeln belegen; die farcierten Forellen darauf legen, würzen, mit einem Glas Weisswein ablöschen und im Ofen pochieren. Die Forellen auf die Platte dressieren, den Kochfond auf die Hälfte reduzieren und ihn mit Mehlbutter binden. Die Sauce abseits des Feuers montieren und sie auf die Forellen giessen. Einige Minuten im Ofen Farbe nehmen lassen.

810. — Glacierte Forellen in Rotwein — Truites glacées au vin rouge. Die Forellen mit einigen gehackten Zwiebeln in Rotwein pochieren. Den Fond einkochen, die Reduktion mit Mehlbutter binden und sie auf die Forellen giessen. Das Gericht im heissen Ofen überglänzen und die Platte mit gerösteten Brotcroûtons garnieren.

811. — Forellen mit Rahm-Sauce — Truites à la crème. Die Forellen in eine Gratinplatte legen mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Zitrone und nur mit einigen Löffeln Wasser ablöschen; 15 Minuten im Ofen kochen, abgiessen, dem Fond eine Teetasse dicken Rahm beifügen und ihn auf die Hälfte reduzieren. Diese Sauce auf die Forellen giessen, Paniermehl darüber streuen und gratinieren.

812. — Bachforellen nach Mâcon-Art — Truites de rivière à la Mâconnaise. Kleine Bachforellen reinigen und ausnehmen; dann in Rotwein pochieren. Garnitur : ganz kleine regelmässige Zwiebeln in Butter blond anrösten, sie mit Bouillon ablöschen und langsam kochen lassen, ohne dass sie zu weich werden, mit einem Stück frischer Butter und einem Stückchen Zucker; die Kasserolle nicht zudecken, damit die Flüssigkeit vollständig verdünstet ist, wenn die Zwiebeln gar sind. Ausserdem 125 gr kleine, schön weisse Champignons wie gewohnt kochen. Wenn die Forellen garpochiert sind, den Fond abgiessen und auf starkem Feuer mit einem nussgrossen Stück Glace de Viande (No. 129) auf $^{1}/_{4}$ einkochen. Diese Reduktion mit einem grossen Stück Mehlbutter binden;



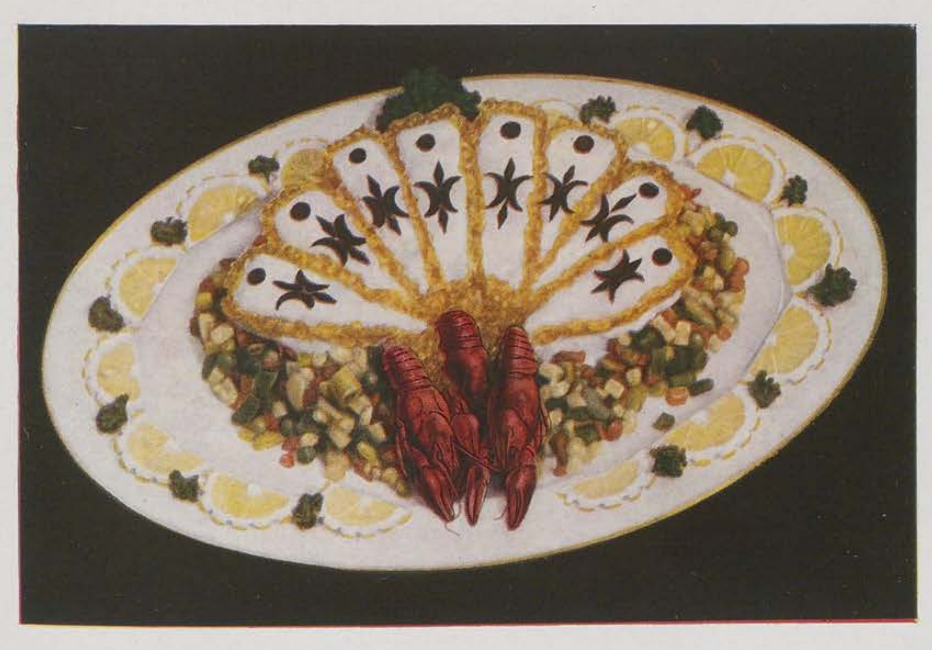


Fig. 139. Lachsforelle oder glacierter Barsch nach Wladimir (Siehe No. 878).
Fig. 140. Glacierte Seezungenschnitten in Fächerform auf Salat. (Siehe No. 886).



Fig. 141. Rotbarben nach Nizza-Art (Siehe No. 882).
Fig. 142. Bachforelle " Andrea ". (Siehe No. 881).

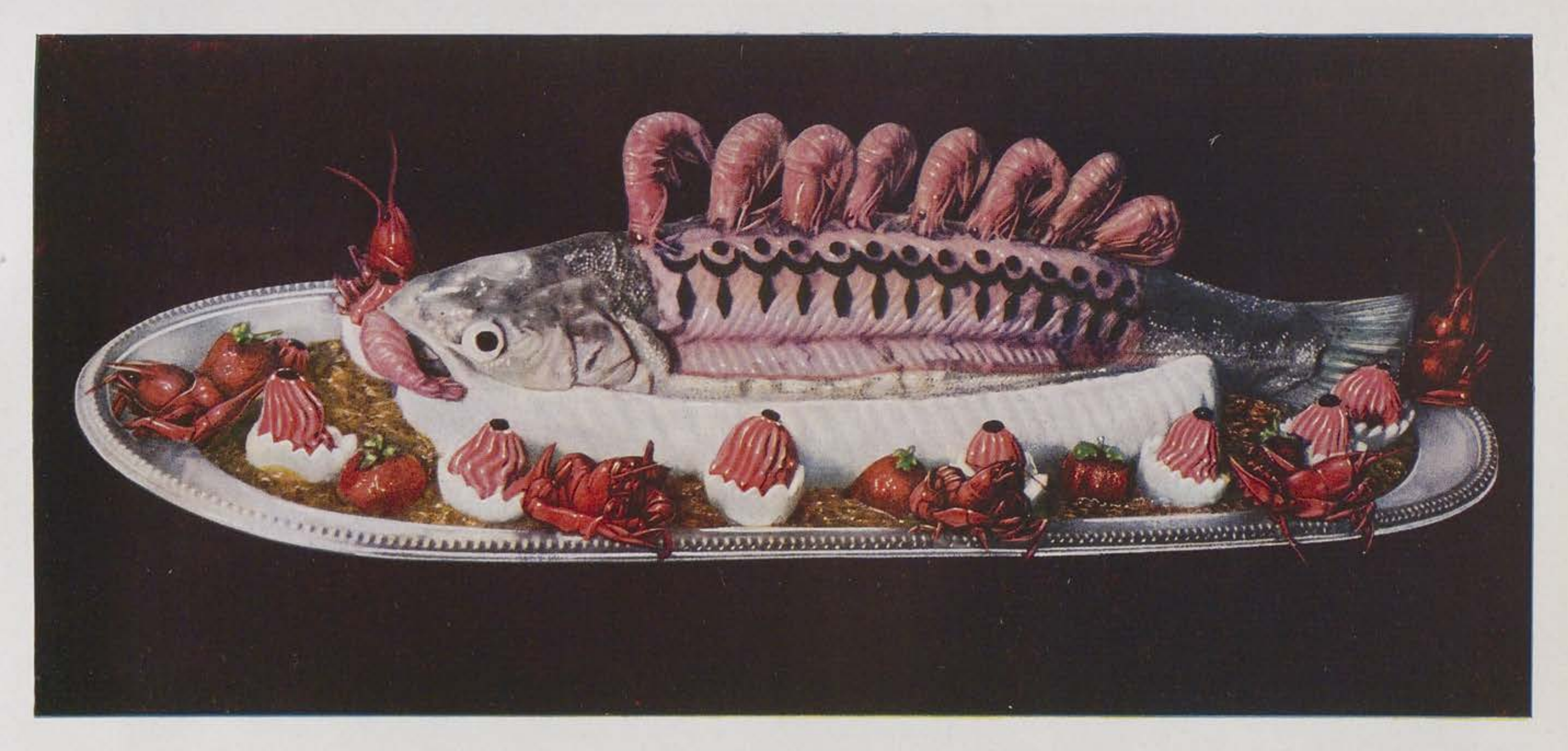


Fig. 143. Glacierte Lachsforelle nach norwegischer Art. (Siehe No. 878 a).



Fig. 144. Languste nach pariser Art. (Siehe No. 890).

die Sauce 2-3 mal aufkochen lassen, dann die Kasserolle abseits des Feuers stellen und die Sauce mit Butter aufschlagen. Einige Tropfen Caramel oder Patrelle Aroma daruntermischen, um die Sauce etwas dünkler zu färben, da der Rotwein mit Mehl vermengt der Sauce eine nicht sehr appetitliche Nüance verleiht. Die Forellen dressieren; auf die eine Seite der Platte die glacierten Zwiebeln, auf die andere Seite die Champignons anrichten. Das Ganze reichlich mit der gut abgeschmeckten Sauce nappieren.

Die Forellen werden auch in Filets, gratiniert, grilliert, zubereitet. Auch können sie kalt serviert werden.

Lachsforellen

Die Lachsforelle ist bekanntlich der nec plus ultra der Fische; ein Fisch der in keinem vornehmen Anlass — sofern es die Saison erlaubt — fehlen darf. Ob warm oder kalt serviert, die Forelle stellt immer eine hochfeine Platte dar.

813. — Lachsforelle mit Mousseline-Sauce — Truite saumonée sauce Mousseline. Die Forelle als ganzen Fisch courtbouillonieren, auf Serviette anrichten, mit Petersilie und einer Bordüre von Zitronenscheiben garnieren. Man kann sie auch abhäuten, doch ist dies nicht obligatorisch. Mit " Sauce Mousseline " (No. 174) oder " Sauce Hollandaise " (No. 175) und Kartoffeln nach englischer Art servieren. In England wird die Forelle mit einem Gurkensalat — kalt oder warm — serviert.

814. — Lachsforelle nach Chivry — Truite saumonée à la Chivry. Gleiche Zubereitung wie No. 813. Garnitur : Kleine Krustaden aus geriebenem Teig mit Spinatpurée gefüllt. " Sauce Chivry " (Sauce Vénitienne No. 197) extra dazu.

815. — Lachsforelle nach Genueser Art — Truite saumonée à la Génoise. Die gekochte Lachsforelle mit Langustenklösschen und Kartoffeln nach englischer Art garnieren. " Sauce Génoise " (No. 147) à part.

816. — Lachsforelle nach Montgolfier-Art — Truite saumonée à la Montgolfier. Die Forelle in Weisswein braisieren bei öfterem Begiessen. Krustaden aus geriebenem Teig bereiten; sodann 12 Krebse abschälen, das Fleisch von den Krebsschwänzchen reservieren; aus den Krebsschalen eine Krebsbutter (No. 235) bereiten, die man einer aus dem Kochfond der Forelle und der Krebse präparierten Sauce beifügt. Garnitur : Champignons und Fischmilcher in Weisswein pochiert; dann diese Garnitur mit etwas " Sauce Nantua " (No. 169) binden, einige Trüffelscheiben beifügen und die Krustaden damit füllen. Den parierten Fisch dressieren, einige Krebsscheren in das Fleisch einstecken. Ringsherum die garnierten Krustaden. Sauce extra dazu.

817. — Lachsforelle Régence (Reiche Küche) **— Truite saumonée à la Régence** (Cuisine riche). Den Fisch kochen, die Court-bouillon auf $^1/_4$ l einkochen und $^1/_4$ l Velouté (No. 91) unter diese Reduktion mischen; das Ganze mit 3 Eigelb binden. Diese Sauce mit 100 gr Krebsbutter (No. 235) aufschlagen und eine " Garniture Régence " bestehend aus Fischmilcher, Fischklösschen, Champi-

gnons, Krevetten und Krebsschwänzchen der Sauce beifügen. Den angerichteten Fisch mit der Garnitur umfassen. Auf jede Seite der Platte 4 schöne dekorierte Klösschen legen.

818. — Lachsforelle Laguipière (Reiche Küche) — **Truite saumonée Laguipière** (cuisine riche). Eine Lachsforelle im Gewicht von 3 $^1/_2$ bis 4 Pfund pochieren. Garnitur : Krebse in Courtbouillon mit Weisswein kochen, sowie ganz kleine St. Jakobsmuscheln, in die man ein Ragout von Austern, Champignons und Krevetten, alles mit Mornay-Sauce (No. 165) gebunden und gratiniert, einfüllt. Aus 8 Krebsen, deren Schwanzfleisch zum Garnieren der Muscheln reserverviert wird, eine " Sauce Nantua " (No. 169) bereiten. Die Forelle dressieren und einseitig parieren; dann die parierte Seite mit Trüffelscheiben dekorieren. Ringsherum krause Petersilie, auf die man hie und da einen troussierten Krebs legt. " Sauce Nantua " extra dazu. (Fig. 137).

819. — Lachsforelle nach kastilischer Art (Reiche Küche) — **Truite saumonée à la Castillane** (cuisine riche). Eine Lachsforelle im Gewichte von 3 Pfund ausnehmen und reinigen, ohne den Bauch zu öffnen. Dann aus einem kleinen Hecht oder Seehecht eine Fischklösschen-Farce bereiten, die man in den Bauch des Fisches einfüllt; hierauf die Haut auf eine Seite, in der Mitte der Körpers, ablösen und diese abgehäutete Seite mit einer dünnen Farceschicht bedecken; nachher 4-6 mittelgrosse, schön weisse, getrocknete und geklopfte Seezungenfilets auf die Farceschicht legen und in diese Filets dünne Trüffelscheiben einstecken. Den Fisch mit einem geölten Pergamentpapier umhüllen und ihn mit 1 $^1/_2$ Flasche trockenem Weisswein, den üblichen Gemüsen und Fischabfällen im Ofen braisieren, nachdem man das Ganze vorerst auf dem Feuer zum Sieden gebracht hat. Kochzeit : 45-60 Minuten bei mehrmaligem Begiessen. Garnitur : Klösschen, Krevettencroquetten und Krebse. Zubereitung der Klösschen : kleine Förmchen leicht mit Trüffeln belegen, sie mit dem Farcerest ausfüllen und 5 Minuten vor dem Servieren in siedendem Wasser pochieren. Krevettencroquetten : 250 gr abgeschälte Krevettenschwänzchen mit etwas Kartoffelcroquettenmasse vermengen und das Ganze zu rechteckigen Plätzchen façonnieren, die man im letzten Moment in Oel backen muss; 12 troussierte und gekochte Krebse zwischen die anderen Garnituren legen. Sauce : einer dicken Béchamelle (No. 164) den stark reduzierten Fischfond beifügen, sie mit Rahm oder Butter binden und mit 12 pochierten und entbarteten Krebsen garnieren. (Fig. 138).

Anmerkung : Die Béchamelle darf nicht gesalzt werden, hingegen muss sie mit Paprika abgeschmeckt werden. Den Fisch dressieren, ihn mit etwas Sauce nappieren und mit den melierten Elementen garnieren. Sauce extra dazu.

Der Salm

820. — Dieser wunderbare Fisch kommt im Meer und in den Flüssen vor. Er wird courtbouilloniert und wie die Lachsforelle angerichtet, mit den gleichen Saucen und Garnituren. Auch in Konserven erhältlich, was speziell geschätzt wird, wenn man für einen ganzen Salm keine Verwendung hat.



Fig. 145. Krebs-Pyramide. (Siehe No. 844).
Fig. 146. Hummer-oder Langusten-Aspik (Siehe No. 889).





Fig. 147. Zwischenrippe nach Mirabeau. (Siehe No. 924).
Fig. 148. Ochsenaiguillette nach flämischer Art. (Siehe No. 911).

821. — Lachs-Mittelstücke grilliert — Darnes de saumon grillées. Die Stücke oelen und langsam grillieren, bis man den Haupgrat mit dem Messer leicht herausnehmen kann. Mit Maître-d'Hôtel Butter " (No. 232) oder zerlassener Butter servieren.

822. — Lachs-Mittelstücke nach Foyot — Darnes de saumon à la Foyot. Die Stücke nach Müllerin-Art (No. 614) kochen. Ringsherum Nüsschen-Kartoffeln " Sauce Valois " (No. 178) extra dazu.

823. — Lachs-Mittelstücke nach Schifferin-Art — Darnes de saumon à la Batelière. Zwei schöne Lachstranchen im Gewicht von je 500 gr in Courtbouilon mit Weisswein pochieren. Garnitur : 12 ganz kleine St. Jakobsmuscheln auf dem Ofen öffnen lassen, die Muscheln herausnehmen; dann das Fleisch der St. Jakobsmuscheln reinigen und es mit einigen Champignonsscheiben und Krevettenschwänzchen vermischen. Dieses Ragout mit etwas Sauce binden, die gut gereinigten Muschelnschalen damit füllen und im Ofen gratinieren. Die Lachsstücke auf eine recht heisse runde Platte dressieren. Ringsherum die garnierten St. Jakobs-Muscheln, abwechselnd mit troussierten in Courtbouillon gekochten Krebsen. Den Rest der Sauce extra dazu.

824. — Lachs-Mittelstücke nach Cancalischer Art — Darnes de saumon à la Cancalaise. Zwei schöne Lachs-Mittelstücke sorgfältig parieren, waschen und mit feiner Weisslingfarce füllen. Die so bereiteten Stücke in eine Mousseline einzeln einwickeln und sie 35-40 Minuten bei leichtem Aufwallen in Courtbouillon pochieren; dann abgiessen und die Stücke auf eine ovale (nicht hohle) Platte dressieren, die man mit 2 in Oel gerösteten Croûtons garniert. An jedes Ende der Platte je 6 Austern nach Villeroi (No. 391) in ihren Schalen legen. Auf die Seite der Platte eine Garnitur von grillierten Champignonshüten, Krevettenschwänzchen und Champignonsstielen, alles mit Nantua-Sauce (No. 169) gebunden, anrichten. Auf diese Garnitur Weisslingklösschen legen. Heiss servieren. Den Rest der Sauce à part.

825. — Lachs-Mittelstücke nach Williams-Art — Darnes de saumon à la William. Die Stücke in Courtbouillon pochieren. Garnitur : ganz kleine Blätterteigbouchées mit einem Ragout von Langusten und Trüffeln füllen; eine gleiche Anzahl grillierter, mit Champignonpurée gefüllter Champignonhüte. Die Sauce mit Langustenbutter binden.

826. — Salmpain nach Valois — Pain de saumon à la Valois. Dieser Fischpain kann aus allen Fischgattungen bereitet werden; mit Salm hingegen wird das Gericht feiner. Zubereitung der Farce : 2 Teetassen Béchamelle erkalten lassen; dann 400 gr rohes Fischfleisch im Stein stossen, die dicke Béchamelle hinzufügen; Salz, Pfeffer, Gewürz sowie 60 gr dicken Rahm daruntermischen. Diese Purée durchs feine Sieb treiben, sie eventuell mit einigen Tropfen Carmin färben und die Masse in eine gebutterte Timbaleform schütten; diese ins Wasserbad stellen und im Ofen kochen. Mit einer " Sauce Béarnaise " (No. 176) servieren, der man etwas Glace de Viande beigefügt hat.

827. — Salmkoteletts Miramar — Côtelettes de saumon Miramar. Schöne, nicht zu breite Salmtranchen von 1 cm Dicke gegen den Schwanz schneiden,

sie der Länge nach halbieren, Gräte und Haut wegnehmen; dann die Stücke parieren und sie zu Schnitzeln façonnieren. Diese Koteletts in Mehl drehen und in der Pfanne mit heisser Butter backen. Die Parüren in Weisswein kochen, sie in kleine Würfel schneiden und einem Hachis von Krevettenschwänzchen und geschnittenen Champignons beifügen; das Ganze mit dicker Béchamelle binden, gut würzen und den oberen Teil der Koteletts mit dieser Masse farcieren. Dann die Koteletts mit " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren und im Ofen überglänzen. Auf eine feine und leichte Krevettensauce (No. 168) servieren.

828. — Schaumbrotklösschen von Lachs nach Chantilly — Mousselines de saumon à la Chantilly. Aus 250 gr Salmfleisch eine Mousseline-Farce (No. 251) bereiten, die man mit einigen Tropfen Carmin koloriert; dann die Farce in gebutterte Babaformen einfüllen, diese ins Wasserbad stellen und 15 Minuten im Ofen kochen (ohne Sieden). Die Formen stürzen und die Klösschen mit einer mit Krebsbutter (No. 235) gebundenen " Sauce Mousseline " (No. 174) nappieren; auf jede Timbale ein ganzes oder nur ein halbes Krevettenschwänzchen legen. In die Mitte der Platte schön weisse Champignons, aber nicht sauciert. Gehackten Kerbel obenauf streuen.

Anmerkung : Diese ausgezeichneten und sehr aparten kleinen Entrées können anders garniert und sauciert werden.

829. — Salm-Auflauf nach der Diva — Soufflé de saumon à la Diva. Aus mit Rahm gebundenen Krevetten ein Ragout bereiten und den Boden einer Krustade aus geriebenem Teig damit belegen oder diese Fondue auf mehrere kleine Krustaden verteilen. Dann die Form mit einer Salmmasse ausfüllen. Salmmasse : 250 gr Salmresten mit 50 gr Butter fein verarbeiten und nachher 1 Kaffeetasse Béchamelle sowie einige Löffel Rahm daruntermischen. Würzen, wärmen und abseits des Feuers noch 4 Eigelb und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Mit einigen Tropfen Carmin colorieren. Die mit dieser Salmmasse gefüllten Krustaden 10-20 Minuten im Ofen bei sehr mässiger Hitze kochen. Sofort servieren.

830 . — Fisch-Waterzoi nach flämischer Art (Belgische Küche) — **Waterzoi de poisson à la Flamande** (cuisine belge). Das Gegenstück der französischen Matelote. 1 Kg Süsswasserfische (Hecht, Karpfen, Schleie, Aal, etc.) in Stücke schneiden und diese in Wasser kochen, so dass der Fisch vollständig bedeckt ist. Salz, Pfeffer, dünn geschnittene Sellerie sowie ein grosses Stück Butter beifügen. Auf starkem Feuer kochen und den Fond reduzieren. Diese sehr dünne Reduktion mit 2-3 geriebenen Biscottes (Biscuits) binden. In keinem Fall darf die Sauce dick sein. Mit gebutterten Schwarzbrotscheiben servieren. Das Gericht tel quel in einer runden Platte servieren; nur Selleriebukette herausfischen.

831. — Die Pauchouse — La pauchouse. Es handelt sich hier um eine lokale Spezialität, die in der Bourgogne, in Beaune, Saulieu wie auch in Dijon genossen wird. Es ist eine Art Matelote mit Weisswein, die aus verschiedenen Fischsorten

— Schleie, Karpfen, Brochetons, Aal, Barsch, Barbe, Forelle, etc. — bereitet wird.

Die Fische reinigen, abschuppen und rasch waschen, sie in Stücke schneiden und die Fischstücke mit dem nötigen Gewürz, Speckscheiben, kleinen Zwiebeln, 5-6 ganzen Knoblauchzehen und einem kleinen Kräuterbündel in die Kasserolle legen. Den Fisch mit starkem Weisswein ablöschen, so dass er vollständig bedeckt ist; dann die Kasserolle auf ganz starkes Feuer stellen, und zwar sollen die Flammen hinaufragen, damit der Wein flambiert sobald das Sieden beginnt. Das Ganze 25-30 Minuten auf starkem Feuer kochen. Nachher aus dem Kochfond einen blonden Roux bereiten; den Fisch in der Sauce schmoren lassen und mit in Butter gerösteten und mit Knoblauch eingeriebenen Croûtons servieren.

Krustentiere und Schalentiere

832. — Hummer nach Amerikanischer Art — Homard à l'Américaine. Man nimmt vorzugsweise kleine, aber lebende Hummer, die man in mittelgrosse Stücke schneidet und in einer Sauteuse mit Butter und brennendheissem Oel anziehen lässt, bis die Schale eine rote Farbe angenommen hat; dann 1 Löffel gehackte Schalotten hineinwerfen; eine Minute später eine Prise gestossenen Knoblauch beifügen; hierauf $^1/_2$ dzl Kognak dazugeben und flambieren. Wenn die Flammen abgelöscht sind, den Hummer mit $^1/_2$ Flasche Weisswein begiessen und einige Löffel Tomatenpurée beifügen. Salzen, pfeffern und auf gutem, regelmässigem Feuer zirka 20 Minuten kochen. Wenn der Fisch gargekocht ist, die Stücke einzeln herausnehmen und sie warm halten. Nachher die Sauce auf starkem Feuer mit einem eiergrossen Stück Glace de Viande, Petersilie und Estragon, beides gehackt, sowie dem beim Schneiden ausgelaufenen Hummerblut binden; ebenso das Eingeweide und Corail reservieren und sie mit Butter stossen, dann diese Masse unter die Sauce mischen. Die Sauce 2-3 mal aufkochen lassen, mit Paprika abschmecken und den Hummer damit nappieren (ohne Sieben). Grob gehackte Petersilie darüber streuen. Nur wenig Sauce dazu.

833. — Hummer nach kreolischer oder indischer Art — Homard à la Créole ou à l'Indienne. Den Hummer im voraus in Salzwasser kochen, ihn halbieren und das Fleisch herausnehmen, die Scheren brechen, m.a.W. so gut wie möglich abschälen. Das Fleisch in Schnitzel schneiden, diese leicht in Butter anziehen und in einer Curry-Sauce (No. 201) schmoren lassen. Den Hummer mit einer Bordüre von Reis nach kreolischer Art (No. 1893) umranden. Curry-Sauce separat.

834. — Hummer nach Kardinals-Art — Homard à la Cardinal. Den Hummer courtbouillonnieren, ihn der Länge nach halbieren und das Fleisch des Schwanzes herausnehmen ohne die Schalen zu zerbrechen. Dann das Fleisch in Schnitzel schneiden und diese in einer Kardinal-Sauce (No. 170) warm halten. Das Fleisch der Scheren grob hacken, einige würfelig geschnittene Champignons und Trüffel daruntermengen, dieses Hachis mit einer " Sauce Cardinal "

binden und es auf den Boden der beiden Halbschalen streichen; die Hummerschnitzel darauf legen und zwischen jeden Schnitzel eine Trüffelscheibe stellen. Mit einigen Löffeln dicker, mit Cayenne gewürzter Kardinal-Sauce nappieren, mit geriebenem Gruyère überstreuen und im heissen Ofen überglänzen. Auf Serviette anrichten mit einer Bordüre von gekrauster Petersilie.

835. — Hummer nach Thermidor — Homard à la Thermidor. Einen lebenden Hummer der Länge nach spalten und die beiden Hälften in einem Sautoir mit Butter und Oel leicht anziehen. Nach 6-8 Minuten die Stücke herausnehmen, diese umdrehen, mit Salz und Pfeffer würzen und eine gute Viertelstunde im recht heissen Ofen rösten. Nebenbei einen Esslöffel gehackte Schalotten in Butter blond anrösten, 1 grosses Glas Weisswein hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren lassen; $^1/_2$ l Doppelrahm sowie einige Löffel Béchamelle, eine starke Prise gehackten Kerbel, Salz, Cayenne daruntermischen und das Ganze stark einkochen unter stetigem Rühren mit dem Spatel, bis die Masse den Spatel nappiert. Von dem gekochten Hummer das ganze Fleisch herausnehmen ohne die Schalen zu zerbrechen und dieses in Würfel schneiden. Nachher diese Fleischwürfel der Sauce beifügen, noch einige Minuten kochen lassen und die Sauce abseits des Feuers mit einer starken Prise englischen Senf und 100 gr geriebenem Gruyère vervollständigen. Dieses Hachis in die Hummerkörper einfüllen, geriebenen Gruyère darüber streuen und im heissen Ofen glacieren. Auf Serviette anrichten.

836. — Hummer nach Newburg — Homard à la Newburg. Den Hummer courtbouillonieren, das Schwanzfleisch in Schnitzel schneiden, die Scheren zerbrechen und das Fleisch der Scheren, Körper und unteren Glieder heraus nehmen. Dieses Fleisch mit Butter sautieren und 1 Likörglas voll Kognak sowie 1 dzl. Madeira darauf giessen. Das Ganze einige Minuten schmoren lassen, dann mit 125 gr dickem Rahm ablöschen, einige Champignons, Trüffelscheiben, Salz und Cayenne beifügen; langsam einkochen und im letzten Moment mit 2 Eigelb und etwas Rahm binden. Nicht aufkochen lassen.

Anmerkung : Zu diesem Gericht eignet sich auch " Reis nach kreolischer Art " (No. 1893).

837. — Hummer Boréale — Homard à la Boréale. Einen Hummer im Gewicht von 1.500 Kg courtbouillonieren und in Stücke schneiden, wobei man den grössten Teil der Schalen wegnimmt. Die Hummerstücke ganz leicht in Butter sautieren, mit einem Likörglas voll Wisky ablöschen und auf die Hälfte einkochen; dann 1-2 Löffel Tomatenpurée sowie 1 dzl leichter Rahm-Béchamelle beifügen. Gut würzen und einige Minuten langsam schmoren lassen.

Nebenbei eine kleine Bordüre von Duchesse-Kartoffeln (No. 1828) auf eine Platte anrichten und unter dem Salamander Farbe nehmen lassen. Den Hummer in die Mitte der Bordüre anrichten und diese mit einigen grillierten Champignonhüten garnieren, in die man eine mit Doppelrahm gebundene und gut gewürzte Eigelbpurée einfüllt.

838. — Languste nach normannischer Art — Langouste à la Normande. Die Languste in Courtbouillon kochen und der Länge nach spalten. Dann das

Schwanzfleisch in Schnitzel schneiden. Die Unterglieder zerbrechen, das Fleisch herausnehmen, es in Stücke schneiden und mit Muscheln, Champignons und Trüffelscheiben vermengen. Das Ganze vorerst gekocht und mit einer aus dem Kochfond der Muscheln und Champignons bereiteten, mit Eigelb gebundenen " Sauce Normande " (No. 192) vermengt. Diese Masse in die Körper einfüllen und die Langustenschnitzel darauf legen. Mit der Sauce nappieren und im Ofen glacieren. Die Langusten auf eine längliche Platte anrichten. Garnitur : Trüffelscheiben mit panierten und gebackenen Gründligen.

839. — Languste nach Winterthurer Art — Langouste à la Winterthour. Eine lebende Languste 5 Minuten in siedendes Wasser tauchen und sie nachher spalten; dann das vorerst geölte Fleisch auf dem Rost oder im Ofen grillieren. Wenn die Languste gargekocht ist, das Fleisch hacken, ohne die Körper zu zerbrechen. Dieses gehackte Fleisch unter eine " Sauce Veloutée " (No. 91) mischen, stark würzen; nachher ein Stück Langustenbutter (No. vergl. 235) sowie etwas Rahm beifügen; das Ganze gut einkochen und etwas Senf zugeben. Die Masse in die Körper einfüllen, mit Paniermehl überstreuen und gratinieren.

840. — Grillierte Languste nach Teufelsart — Langouste grillée à la Diable. Eine lebende Languste der Länge nach auf dem Rücken spalten, würzen, oelen und auf schwachem Feuer grillieren. Man rechnet 20-30 Minuten Kochzeit pro Kg. Mit einer gut gewürzten " Sauce Diable " (No. 143) servieren.

841. — Languste nach der Pompadour — Langouste à la Pompadour. Eine Langouste nach Kardinals-Art (s. No. 834) sowie einige Seezungenfilets in Weisswein bereiten. Beides auf die gleiche Platte anrichten, in die Mitte die gefüllten Langustenkörper, ringsherum die Seezungenfilets (s. No. 715 ff). (Fig. 126).

842. — Langusten — Langoustes. Die Languste kann wie der Hummer zubereitet werden. Sie kann auch kalt oder warm serviert werden. Ich möchte nur noch erwähnen, dass die Languste in kaltem Zustande besser schmeckt als das warme Langustengericht. Bei dem Hummer hingegen ist das Gegenteil der Fall.

Krebse

843. — Krebse in Courtbouillon oder schwimmende Krebse — Ecrevisses au courtbouillon ou à la nage. Mit Karotten, Zwiebeln, Schalotten, alles dünn geschnitten, etwas Petersilie, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfefferkörnern eine Courtbouillon bereiten. Mit $^1/_4$ l Weisswein ablöschen, das Ganze auf den Siedepunkt bringen und wenn das Gemüse gargekocht ist, die kastrierten und gereinigten Krebse hineinwerfen. Das Kastrieren der Krebse ist obligatorisch; man fasst den Darm bei der mittleren Schwanzflosse mit dem Fingernagel und zieht ihn heraus. Diese Operation muss kurz vor dem Kochen vorgenommen werden. Die Kasserolle decken und die Krebse 10-12 Minuten kochen lassen. In Timbalen anrichten und tel quel mit dem Kochfond servieren.

844. — Krebs-Pyramide — Ecrevisses en buisson. Gleiche Zubereitung wie No. 843. Die Krebse pyramidenartig auf eine kegelförmig gefaltete Serviette anrichten. Mit recht grüner Petersilie garnieren. (Fig. 145).

845. — Krebse nach Bordeleser Art — Ecrevisses à la Bordelaise. Eine Mirepoix von Karotten, Zwiebeln und Schalotten in Butter anziehen und die lebenden, wie unter No. 843 präparierten Krebse hineinwerfen, auf starkem Feuer sautieren bis die Schale eine rote Farbe annimmt; dann mit etwas Kognak flambieren und mit 1 Glas Weisswein ablöschen; Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie hinzufügen. Die Kasserolle decken und auf starkem Feuer 10 Minuten kochen. Die Krebse in Timbale anrichten; den Kochfond auf dem Feuer mit Glace de Viande reduzieren, die Sauce abseits des Feuers mit Butter aufschlagen und die Krebse damit begiessen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

846. — Gratinierte Krebse — Gratin d'écrevisses. Die Krebse mit gehackten Schalotten, Thymian und Lorbeer in Butter sautieren, bis sie schön rot geworden sind. Dann mit Weisswein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10-12 Minuten kochen lassen. Abtropfen und das Fleisch herausnehmen. Dem Kochfond etwas Duxelles beifügen und ihn auf die Hälfte reduzieren; nachher ein gleiches Quantum Demi-Glace beifügen, nochmals ziemlich dicht reduzieren und 1 Kaffeelöffel gehackte Petersilie daruntermischen. Hierauf eine Duchesse-Kartoffelnmasse (No. 1828) turbanartig auf eine Platte anrichten, etwas von der gratinierten Sauce in die Mitte der Platte giessen, das Schwanzfleisch der Krebse darauf legen. Das Ganze mit " Sauce Gratin " (No. 158) nappieren, mit Paniermehl überstreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Ofen gratinieren.

Anmerkung : Die " Sauce Gratin " kann auch durch eine " Sauce Nantua " (No. 169) ersetzt werden.

847. — Die Langustinen — Les langoustines. Die Langustinen werden nach den gleichen Rezepten zubereitet, wie die Krebse. Sie können auch nach kreolischer Art serviert werden, doch werden hiezu nur die abgeschälten Schwänze verwendet. Auch eignen sie sich für eine billige Art " Krebs-Suppe " (Bisque).

848. — Die Demoiselles von Cherbourg — Les Demoiselles de Cherbourg. Es sind dies kleine Hummer, deren Gewicht 300 gr nicht übersteigt. Sie können warm oder kalt, mit Rahmsauce, nach amerikanischer Art (No. 832), nach kreolischer Art (No. 833), etc. serviert werden, oder auch in Gelée geschmackvoll auf Sockel angerichtet.

849. — Die St. Jakobsmuscheln — Les coquilles Saint-Jacques. Eine kleine, allgemein geschätzte Entrée. Nachstehend die bestbewährten Rezepte.

850. — St. Jakobsmuscheln nach Pariser Art — Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne. Die Muscheln 5-6 Minuten in den Ofen stellen, um sie zu öffnen; dann den flachen Teil abheben und das Fleisch von der Schale ablösen. Gründlich waschen, den schwarzen Teil sowie die äussere nervige Membrane wegnehmen und nur die Nuss und den roten Teil behalten. Diese Fleischteile mit etwas Weisswein, einer gehackten Schalotte, Salz und Pfeffer kochen; dann das Fleisch in Schnitzel schneiden und diese mit einer gut gewürzten Béchamelle binden. Die leeren Schalen reinigen, garnieren und mit 1 Löffel Béchamelle

nappieren; mit Paniermehl und Käse überstreuen, mit Butter beträufeln und gratinieren. Zum Garnieren der Schalen kann man auch Champignons oder Fischresten, hauptsächlich Hummer-oder Langustenresten, verwenden.

851. — St. Jakobsmuscheln nach Teufelsart — Coquilles Saint-Jacques à la Diable. Die Muscheln ganz im Ofen kochen, sie dann reinigen und das Fleisch hacken; etwas gehackte, in Butter angezogene Zwiebel, ein Stück trockenes Weissbrot in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt, gehackte Petersilie, Salz, Cayenne, ein Stück Butter, einige Löffel Béchamelle, ganz wenig Senf und einige Tropfen Worcestershiresauce beifügen. Die Schalen mit diesem Hachis füllen, mit Paniermehl überstreuen und gratinieren.

852. — St. Jakobsmuscheln nach Herzogin-Art — Coquilles Saint-Jacques à la Duchesse. Wie No. 851, aber den Rand der Schale mit Duchessekartoffel-Masse einfassen. (Fig. 106).

853. — St. Jakobsmuscheln nach Diepper Art — Coquilles Saint-Jacques à la Dieppoise. Gleiche Zubereitung wie No. 851, nur dem Fleisch eine kleinere Quantität pochierter Muscheln beimengen.

Krabben

854. — Krabben nach Mornay-Art — Crabes et tourteaux à la Mornay. In Salzwasser kochen und wenn sie erkaltet sind, das Fleisch der Beine und Scheren herausnehmen. Den Brustchild von der unteren Schale ablösen. Das Fleisch reinigen, den cremeartigen Teil vom Körper daruntermischen und das Ganze mit einer " Sauce Mornay " (No. 165) binden. Diese Masse in den Körper einfüllen, mit geriebenem Käse und Paniermehl überstreuen, mit Butter beträufeln und gratinieren. Den Rand mit Petersilie einfassen. (S. auch " Kalte Fischgerichte " No. 865 ff).

855. — Krabben-Pilaff — Crabes en pilaff. Die Krabben abschälen und das Fleisch unter eine " Sauce Crevette " (No. 168) mischen. Pilaff-Reis (s. No. 1889) in die Mitte der Platte dressieren. (s. No. 860 " Pilaff de Moules ").

Die Muscheln

856. — Vor allem müssen die Muscheln frisch und gut verschlossen sein. Es ist nicht ratsam, sie in der Zeit von Juni bis September zu geniessen.

857. — Muscheln nach Seemanns-Art — Moules à la Marinière. Die Muscheln sorgfältig abkratzen und waschen; mit 1 Glas Weisswein, 1 Löffel fein gehackten Schalotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer, und einer Prise Pfeffer (kein Salz) kochen bis sie geöffnet sind. Zu diesem Zeitpunkt sind die Muscheln gargekocht; es hat keinen Zweck, sie länger zu kochen. Den Fond in eine andere Kasserolle abgiessen, 1 Stück Butter sowie etwas gehackte Petersilie hinzufügen und auf grossem Feuer bei starkem Aufwallem auf die Hälfte reduzieren. Den Muscheln je eine Schale wegnehmen und sie mit der Sauce begiessen. Obenauf gehackte Petersilie.

858. — Muscheln in weisser Sauce — Moules à la Poulette. Wie No. 857. Aus dem Kochfond eine weisse Sauce bereiten, die man mit 1-2 Eigelb, 1 Stück Butter und dem Saft einer Zitrone bindet. Den Muscheln eine Schale wegnehmen und sie mit der Sauce begiessen. Mit gehackter Petersilie überstreuen.

859. — Muscheln nach Villeroy — Moules à la Villeroy. Grosse Muscheln kochen, abkratzen, abschälen, trocknen und sie in eine " Sauce Villeroy " tauchen, die man aus dem Muschelnfond bereiten kann. Die Muscheln erkalten lassen, sie zweimal englisch panieren und backen.

Anmerkung : Diese Zubereitungsmethode eignet sich eher für als Garnitur bestimmte Muscheln (z. B. für einen grossen Fisch).

860. — Muscheln-Pilaff nach orientalischer Art — Pilaw de moules à l'Orientale. Einen Pilaff-Reis (No. 1889) bereiten; Muscheln nach Seemanns-Art (No. 857) kochen; aus dem Muschelnfond eine Velouté bereiten, der man eine starke Prise Currypulver oder Safran, je nach Geschmack, beifügt. Die Muscheln mit dieser Sauce binden. und sie in die Mitte der Platte dressieren. Ringsherum eine Bordüre von Pilaff-Reis anrichten.

Die Schnecken

861. — Vorbereitung der Schnecken : Schnecken nehmen, die mit einem kalkartigen Häutchen verschlossen sind. Die Schnecken in Essigwasser waschen und 10 Minuten blanchieren; dann abkühlen, die Schnecken aus der Schale nehmen und das schwarze Ende beseitigen. Nachher die so präparierten Schnecken in einer Courtbouillon kochen, die reichlich viel Aromaten enthält. Kochzeit : 3-4 Stunden. Dann die Schnecken abtropfen und trocknen. Schneckenbutter : 200 gr Butter mit 1 Löffel gehackten Schalotten, 1 zerdrückten Knoblauchzehe, einer Prise gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer gut verarbeiten. Um etwas Butter zu ersparen, kann man auch ein wenig geriebenes Weissbrot beifügen. In die gründlich gereinigten Schalen je eine Schnecke einfüllen und die Schale mit der präparierten Butter ausfüllen. Die Schnecken auf ein Blech rangieren und dieses einige Minuten in den Ofen geben. Sofort servieren.

862. — Meerschnecken — Les bigorneaux. Die kleinen Meerschnecken werden wie die Muscheln zubereitet und kalt serviert.

863. — Krevetten — Les crevettes. Lebende Krevetten wirft man in siedendes Salzwasser hinein; dann in den Kochfond einen glühheissen Schürhacken tauchen. Dieses Mittel wird von den Fischern empfohlen, um der Schale der Krevetten eine schöne rosarote Farbe zu verleihen. Die Krevetten werden als Hors-d'Œuvre, in Schiffchen, in Pilaff oder in Sulzpasteten angerichtet. Zum Dekorieren und als Garnitur für grosse Platten ist die Krevette immer sehr beliebt.

864. — Der Stör — L'esturgeon. Der Stör lebt in den Flüssen von Russland und Centraleuropa, wie z.B. in der Donau, dem Don, der Volga und gehört zu der gleichen Familie wie der Sterlet. Der Sterlet und der grosse Stör (Grand

Esturgeon) liefern uns den besten Kaviar. Ausserdem findet das Rückenmark des Fisches bei der Zubereitung des bekannten " Coulibiac " Verwendung.

Die kalten Fischgerichte

865. — Im allgemeinen kann jeder Fisch kalt serviert werden, sei es in Vinaigrette, Mayonnaise, in Gelée, oder in Salat und auf Schalen dressiert. Dazu eignen sich sowohl Fischresten als auch ganze, für grosse Diners bestimmte Fische.

Am meisten werden zu diesem Zweck verwendet : Langusten, Hummer, Salm und Lachsforellen, Rotbarben, kleine Forellen, manchmal auch Seezungenfilets. Der Steinbutt wird selten kalt aufgestellt, dagegen die Butte, deren Fleisch viel zarter ist. Auch der Hecht eignet sich zum Kaltservieren.

866. — **Lachsbutte nach Orpheus Art** (Reiche Küche) — **Barbue saumonée à l'Orphée** (cuisine riche). Eine schöne Butte im Gewicht von etwa 3 Pfund und eine Salmtranche von 250 gr nehmen. Vorerst die Butte sorgfältig parieren, die schwarze Haut beseitigen, den Fisch einschneiden und den Hauptgrat ablösen, ohne die Filets ganz abzutrennen. Die parierte Butte waschen und mit einem Tuch trocknen. Dann das Salmstück parieren und das Fleisch mit Salz, Pfeffer und 1 Eiweiss stossen. Die Purée durchs Sieb treiben, die passierte Masse in eine Terrine geben, die man ins Eis einsetzt, um dort die Purée mit dem Spatel gehörig zu verarbeiten; nach und nach 250 gr frischen Doppelrahm darunterziehen; nachher die Masse mit einigen Tropfen Carmin colorieren und diese Farce in den Fisch einfüllen an Stelle des herausgenommenen Grates. Die Buttenfilets wieder zusammenlegen und den Fisch mit Weisswein 35-40 Minuten im Ofen pochieren, wobei der Fisch mit einem bestichenen Papier bedeckt werden muss. Während des Kochens mehrmals begiessen. Den gekochten Fisch erkalten lassen. Nebenbei aus dem Fischfond und etwas Gelée eine Chaufdroid-Sauce (No. 212) bereiten. Die ganze Butte mit dieser Sauce nappieren, nachdem man die schwarze Haut entfernt hat. Obenauf : Trüffelscheiben und abgebrühte Estragonblätter kranzförmig geordnet. Das Ganze mit flüssiger Gelée nappieren. Die Platte mit gehackter Gelée und einigen rosaroten Krevetten garnieren.

867. — **Aale, grün** — **Anguilles au vert.** Eine Spezialität der belgischen Küche. Man nimmt kleine Aale im Gewichte von je 600 bis 800 gr. Die Aale abhäuten, ausnehmen, waschen, etc. und sie in Stücke schneiden. Butter heiss machen, die Fischstücke hineinwerfen auf eine Unterlage von Sauerampfer, Kerbel, Petersilie, Pimpernelle, Salbei, alles fein gehackt. Das Ganze 5 Minuten anschwitzen und die Fische in den Kräutern steif werden lassen bei zugedeckter Kasserolle. Dann mit 1 Glas Weisswein und etwas Wasser ablöschen, so dass die Fische ganz bedeckt sind, gut würzen und 20-25 Minuten kochen. Nebenbei 3 Eigelb mit dem Saft einer Zitrone sowie einer starken Prise Kartoffelmehl zusammen verrühren, ein wenig Kochfond daruntermischen und das Ganze der Sauce hinzufügen. Die Fische in eine Terrine anrichten und die Sauce

ohne Sieben darauf giessen. Diese Platte kann auch lauwarm serviert werden, doch schmeckt das kalte Gericht besser.

868. — **Kalter Salm oder kalte Forelle mit grüner Sauce — Saumon ou truite froids sauce verte.** Den gekochten Salm in seinem Fond erkalten lassen, ob ganz oder in Tranchen geschnitten. Den Fisch abtropfen und mit krauser Petersilie und Zitronenscheiben auf Serviette anrichten. Eine " Sauce Verte " (No. 216) damit servieren; diese kann auch durch eine Mayonnaise (No. 215) oder eine Tartaren-Sauce (No. 218) ersetzt werden. In England wird dieses Gericht von einem Gurkensalat begleitet.

869. — **Kaltes Lachs-Mittelstück nach Moskauer Art — Darne de saumon froid à la Moscovite.** Zwei schöne Salmtranchen im Gewicht von je 400 gr in einer Courtbouillon pochieren, den Fisch in seinem Fond erkalten lassen; dann abtropfen und auf eine längliche Silberplatte dressieren. Hie und da eine schöne rote Krevette sowie einige Sardellenfilets aus dem Oel in das Fleisch einstecken. Die Platte mit ganz kleinen Krustaden aus geriebenem Teig garnieren, in die man teilweise Kaviar und teilweise Randen- oder Selleriesalat einfüllt. Eine gut gewürzte Mayonnaise, der man geriebenen Meerrettich beimengt, damit servieren.

870. — **Kalte Lachs-Koteletts nach norvegischer Art — Côtelettes de saumon froid à la Norvégienne.** Aus einem Stück Schnitzel schneiden; diese in einer Courtbouillon pochieren, aus der man eine Gelée bereitet, die man in Kotelet-förmchen ausgiesst. Die Salmkoteletts mit Mayonnaise nappieren und sie in die chemisierten Formen einfüllen. Die Formen aufs Eis stellen und die fertigen Koteletts auf einen Sockel aus Brot oder Reis stürzen. Jedes Kotelett mit Sardellenfilets, Kapern und Estragon dekorieren und sie mit Krustaden garnieren, in die man einen Gurken- oder Gemüsesalat einfüllt. Die Stiele der Koteletts mit je einer Papilotte umhüllen.

871. — **Lachsforelle nach russischer Art — Truite saumonée à la Russe.** Eine parierte und ausgenommene Lachsforelle in Courtbouillon mit Weisswein kochen; abtropfen, den Fisch mit aus dem reduzierten Fischfond bereiteter Gelée nappieren. Obenauf eine mit Fischgelée angemachte grüne Mayonnaise. Ringsherum kleine Krustaden gefüllt mit einem russischen Salat bestehend aus : Karotten, weissen Rüben, Kartoffeln, grünen Bohnen, jungen Erbsen, Trüffeln, Champignons, Kapern, Cornichons, Hummer, Magerschinken, Wurst, Sardellen, Randen, alles in kleine Würfel geschnitten und mit Mayonnaise gebunden; alles gekocht. (Fig. 125).

872. — **Lachs-Medaillons Majestic — Médaillons de saumon Majestic.** Ein Salmstück in runde Schnitzel schneiden und diese Médaillons im Ofen pochieren mit etwas Weisswein, Salz, Pfeffer; gleichzeitig in dem gleichen Fond die Parüren pochieren, diese erkalten lassen und ein Lachs-Schaumbrot mit Rahm daraus bereiten. Die Médaillons trocknen, einige Krevettenschwänzchen unter das Schaumbrot mischen und mit dieser Purée den oberen Teil des Médaillons domartig farcieren. Das Ganze mit einer dicken Mayonnaise

nappieren. In die Mitte der Platte einen Salat von Kartoffeln, Sellerie, weissen Rüben und Nüssen, alles mit Mayonnaise gebunden, anrichten. In jedes Medaillon eine rote Krevette einstecken. Ringsherum cannelierte Zitronenscheiben.

873. — Lachsschnitzel-Kaskade nach Neva — Cascade d'escalopes de saumon à la Neva. Einige Medaillons wie unter No. 872 gegeben bereiten und sie mit Mayonnaise nappieren. Dann eine Gemüse-Macédoine präparieren, die man mit einer Mayonnaise bindet, welche mit 4-5 Blättern zerlassener Gelatine vermengt wird. Den fest gewordenen Salat in die Mitte einer länglichen Platte dressieren und ihn stufenartig modelieren. Auf jede Stufe einen Langustenschnitzel mit einer Trüffelscheibe legen; auf jede Seite eine rote Krevette einstecken. Es wird keine Sauce dazu serviert.

874. — Lachsforelle nach Daubigny (Reiche Küche) — **Truite saumonée à la Daubigny** (cuisine riche). Für ein Service von 8-10 Personen eine schöne Lachsforelle im Gewicht von 1500-1800 gr waschen und parieren, dann in einer im voraus bereiteten und erkalteten Courtbouillon (ohne Aufkochen) pochieren. Nach 18-20 Minuten die Forelle abtropfen, abhäuten und den Fisch in die Mitte einer ovalen Platte-auf den Bauch gestellt- auf einen Reissockel anrichten. Die beiden Seiten der Forelle mit kleinen Trüffelmotiven dekorieren; dann den Fisch mit Gelée glacieren (mit dem Pinsel); an beiden Enden der Platte ein Häufchen roter, in Gelée getauchter Krevetten. Ringsherum kleine St. Jakobsmuscheln mit einem Gemüsesalat garniert, dekoriert und mit Gelée nappiert. Zwischen die Muscheln je ein halbiertes und ausgefülltes Ei, in das man Kaviar einfüllt, legen. Halbfest gewordene Gelée auf den Boden der Platte um den Sockel herum giessen. Recht kalt servieren.

875. — Forelle nach Pariser-Art — Truite à la Parisienne. Die Forelle in Courtbouillon pochieren und erkalten lassen; dann den Fisch auf einen Reissockel dressieren, den man mit einer festen Mayonnaise vollständig überzieht. Dieser Mayonnaise fügt man 100 gr Krebsbutter (No. 235) bei. Den Fisch mit Krustaden, in die man Gemüsesalat einfüllt und kleinen Timbalen, die mit klarer Gelée und Krevettenschwänzchen garniert werden, umranden.

876. — Forellen-Medaillons nach sibirischer Art — Médaillons de truite à la Sibérienne. Forrellenfilets in Schnitzel (ovalförmig) schneiden, diese mit Weisswein und Butter pochieren und erkalten lassen. Dann die Schnitzel mit fester Mayonnaise nappieren, sie mit einer kannelierten Tülle mit Krebsbutter (No. 235) verzieren und mit Gelée verkleiden; die Schnitzel auf einen Reissockel dressieren. In die Mitte der Platte einen Agourcis-Salat (russische Gurken in Salz konserviert) anrichten. Ringsherum hart gesottene Eier mit Kaviar gefüllt.

877. — Lachsforelle nach d'Orsay — Truite saumonée à la d'Orsay. Die courtbouillonierte und erkaltete Forelle auf eine Unterlage von gehackter Gelée dressieren. Ringsherum kleine Krevettenaspiks in Babaformen angemacht sowie halbierte Harteier teilweise mit Kaviar und teilweise mit Tomatensalat gefüllt. Grüne Sauce separat.

878. — Glacierte Forelle nach Vladimir (Reiche Küche) — **Truite glacée à la Vladimir** (cuisine riche). Die Forelle in ihrem Courtbouillon erkalten lassen und abtropfen; dann den Fisch auf eine längliche, sehr kalte Platte dressieren und ihn parieren. Das Filet vorerst der Länge nach halbieren und dann der Quere nach schneiden um das Service zu vereinfachen. Mit dem Messer das Fleisch von dem Grat ablösen, an der ursprünglichen Form jedoch nichts ändern. Garnitur : 8 hart gesottene Eier der Länge nach halbieren; das Eigelb durchs Sieb treiben und in die Masse 80 gr zerlassener Butter stossen; Salz, Pfeffer, 1 Löffel Mayonnaise beifügen. Von dieser Purée 2 Teile machen; in die Hälfte davon eine Purée von Spinat, Kresse und Estragon geben; der anderen Hälfte 2 Löffel reduzierter Tomatenpurée beifügen. Mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle einen Teil der halbierten Eier mit grüner Purée, den andern Teil mit roter Purée füllen. Die roten und die grünen Eier abwechselnd auf den Rand der Platte anrichten, und zwar jedes Ei auf eine Zitronenscheibe gestellt, um ein Oxydieren der silbernen Platte durch das Ei zu vermeiden. Das Ganze mit einer leichten Estragon-Gelée nappieren. Ringsherum cannelierte halbe Zitronenscheiben. Grüne Sauce dazu. (Fig. 139).

878 a. — Glacierte Lachsforelle nach norvegischer Art — Truite saumonée glacée à la Norvégienne. Eine schöne Lachsforelle im Gewichte von 3-4 Pfund durch die Kiemen ausnehmen; den Fisch auf dem Grill leicht anbinden, und zwar auf den Bauch gestellt; dann die Forelle courtbouillonieren (1 Stunde Kochzeit), sie in ihrem Fond halb erkalten lassen und nach dem Abgiessen aufs Eis stellen.

Einen Reissockel von der Grösse des Fisches bereiten und diesen Sockel inwendig schiffartig aushöhlen. Garnitur : kleine ausgehöhlte und blanchierte Gurkenstücke, die man gut würzt und mit einer Krevetten-Mayonnaise füllt; zwischen jedes Gurkenstück eine ganz kleine geschälte, mit einem Tuch ausgedrückte Tomate, deren Stiel mit grüner Butter imitiert wird, legen. Die Tomaten mit Gelée glacieren. Je nach der Saison können die Gurken durch kleine Krustaden ersetzt werden.

Um diese Forelle geschmackvoll zu dressieren, muss man sie auf beiden Seiten fast ganz depouillieren; nur etwas von ihrem Silbermantel behalten gegen den Kopf und gegen den Schwanz; dann das Fleisch mit halbfester Gelée bepinseln und es mit Trüffeln dekorieren. Auf den Rücken eine Reihe von roten Krevetten, denen man nur die unteren Glieder und die Bärte entfernt hat, einstecken. Das Ganze mit halbfester, mit einigen Tropfen Carmin kolorierten Gelée nappieren. Ringsherum die Garnitur. Auf den Rand der Platte cannelierte Zitronenscheiben legen. Dazu eine gut gewürzte Mayonnaise.

Diese Platte ist sehr hübsch, doch können die nach dieser Methode zubereiteten Fische nicht im voraus geschnitten werden, da sonst das ganze Kunststück leicht demoliert werden könnte. (Fig. 143).

879. — Bachforelle in Gelée — Truite de rivière en gelée. Ganz kleine Forellen in Weisswein pochieren und erkalten lassen : dann abtropfen, die Fische dressieren und sie mit halbfester Gelée nappieren; mit roten Krevetten oder abgebrühten Estragonblättern dekorieren. Ringsherum gehackte Gelée.

880. — Bachforelle in Gelée mit Rotwein — Truite de rivière à la gelée au vin rouge. Gleiche Zubereitung wie No. 879, aber mit rotem Burgunderwein, den man der Gelée beim Klären beifügt; die Gelée mit etwas Caramel schwärzen und die Forellen mit Kügelchen von Karotten, weissen Rüben und Trüffeln verzieren.

881. — Bachforelle Andrea — Truite de rivière Andréa. $^1/_2$ Dtz. kleine Bachforelle nehmen; die Flösse abschneiden, die Fische abschuppen und durch die Kiemen ausnehmen, also ohne den Bauch zu öffnen; dann die Forellen sorgfältig waschen und sie in einer Courtbouillon mit Weisswein, die man mit Estragon aromatisiert hat, pochieren; die Fische in ihrem Fond erkalten lassen, damit das Fleisch nicht trocken wird, wenn es in Berührung mit der Luft kommt.

Aus dieser Courtbouillon eine Fischgelée bereiten, indem man zum Mitkochen noch einige Fischköpfe und Gräte unter den Fond mischt; oder, was noch einfacher ist, dem reduzierten Fischfumet gewöhnliche Gelée beifügen und das Ganze klären. Nebenbei 1 Dtz. ganz kleine Krustaden aus geriebenem Teig in Konfektförmchen blind backen und in diese ein Krevetten Schaumbrot einfüllen (125 gr. abgeschälte Krevetten mit 75 gr Butter, 40 gr Rahm, etwas Pfeffer und einigen Tropfen Carmin zusammen verarbeiten und die Masse durchs Sieb treiben). Ausserdem noch ein glaciertes Tomaten-Schaumbrot (No. 000) präparieren, das man, wenn es fest geworden ist, auf den Boden einer länglichen Platte ausstreicht; die parierten Forellen darauf anrichten; obenauf einige abgebrühte Estragonblätter sowie einige in das Rote einer Karotte ausgestochene Motive, die man bukettartig ordnet (Siehe Illustration Fig. 142). Die Fische reichlich mit halbfester Gelée nappieren und aufs Eis stellen. Die Fische nachher mit den garnierten Krustaden umfassen. Auf jede Krustade zwei mit Gelée glacierte und Rücken an Rücken gestellte Krevettenschwänzchen legen. Ringsherum cannelierte Zitronenscheiben. Eine wunderbare Platte, die besonders im Sommer sehr geschätzt wird. (Fig. 142).

882. — Rotbarben nach Nizza-Art — Rougets à la Niçoise. Kleine Rotbarben mit Weisswein und einigen Zwiebelscheiben pochieren. Wenn erkaltet, die Fische auf eine längliche Platte dressieren und auf jeden Fisch 1 Löffel Tomatensalat (fein geschnitten) anrichten. Den Salat mit Zwiebelscheiben und gehackter Petersilie garnieren. Den Fischfond stark reduzieren lassen und diese erkaltete Reduktion um die Fische giessen. Eine Bordüre von halbierten Zitronenscheiben. (Fig. 141).

883. — Rotbarben nach Orientalischer Art — Rougets à l'Orientale. Siehe " Kalte Vorgerichte " No. 261 ff.

884. — Seezungenschnitten in Gelée — Filets de sole à la gelée. Wie No. 879. Die Seezungenfilets nicht zusammenlegen, sie nach dem Kochen mit Zitronensaft einreiben, damit sie sehr weiss sind und mit Trüffeln dekorieren.

885. — Seezungenschnitten nach russischer Art — Filets de sole à la Russe. Die erkalteten Seezungenfilets auf einen mit Mayonnaise gebundenen Gemüse-

salat dressieren und sie mit Mayonnaise nappieren. Als Garnitur schöne Kerbelblätter. Die Platte mit einer Bordüre von Tomatenscheiben garnieren.

886. — **Glacierte Seezungenschnitten in Fächerform — Filets de sole glacés en éventail.** Von 3 Seezungen die Filets abheben und in Kaltwasser wässern; abtropfen, trocknen, leicht klopfen, zusammenlegen und in Weisswein mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer pochieren. Aus den Gräten und Abfällen und 1500 gr gewöhnlichem Fischfleisch eine Fischgelée bereiten, der man 5-6 Blätter Gelatine beifügt und welche geklärt wird. Die erkalteten Seezungenfilets obenauf mit Trüffelnstreifen verzieren und das Ganze mit einer guten Schicht halbfester Gelée überziehen. Dann die Filets auf einen in Fächerform angerichteten Reissockel dressieren. Die Spitze des Fächers wird mit 5 kleinen, in Courtbouillon gekochten und mit Gelée glacierten Krebsen imitiert. Etwas von dieser gehackten und trüffierten Fischgelée mit dem Dressiersack schnurartig zwischen jedes Seezungenfilet spritzen. Den Rand des Sockels mit einem, mit dicker und gehörig gewürzten Mayonnaise gebundenen Gemüsesalat garnieren. Um die Dekoration der Platte zu vervollständigen, schlägt man auf dem Eis $^{1}/_{4}$ l warmer Gelée und wenn diese recht schaumig wird, spritzt man sie mit einer grossen kannelierten Tülle um den Fächer herum. Auf diese Gelée-Schnur hie und da einige schöne, mit Gelée glacierte rote Krevetten einstecken. Die Platte kalt aufbewahren, mit Mayonnaise servieren. (Fig. 140).

Kalte Krustentiere, Hummer oder Langusten.

887. — **Hummer-oder Langusten-Aspik.** Eine gezackte Zylinderform mit Gelée chemisieren und deren Boden mit Trüffelscheiben und Eiweissscheiben dekorieren; schöne Tranchen von Hummerschwanz mit Trüffeln verziert stehend gegen die Form wände stellen; mit recht kalter, jedoch flüssiger Gelée bedecken und fest werden lassen; dann eine zweite Schicht von Hummerscheiben darauf legen, diese wieder mit Gelée überdecken und wieder auf dem Eis fest werden lassen. Auf diese Weise weiter verfahren bis die Form ganz ausgefüllt ist. Die Form bis zum letzten Moment auf dem Eis bewahren. Vor dem Anricht die Form rasch in Warmwasser tauchen und auf eine mit einer Serviette versehene runde Platte stürzen.

888. — **Languste nach Mozart — Langouste Mozart.** Die Languste courtbouillonieren, erkalten lassen, der Länge nach spalten ohne die Karapace zu zerbrechen; das Fleisch herausnehmen, es in Schnitzel schneiden; dann die beiden Hälften des Körpers mit einem mit Mayonnaise gebundenen Salat füllen, die Hummerschnitzel eins auf das andere stellen um die Körper auf der ganzen Länge zu garnieren. In die Mitte einer grossen länglichen Platte einen Gemüsesalat anrichten und die beiden Langustenkörper derart auf beiden Seiten dressieren, dass man die Form einer Lyra erzielt, was nicht schwer fallen dürfte, da der Salat in der Mitte ist. Die Langustenstücke mit Gelée oder Mayonnaise nappieren und sie mit Trüffeln verzieren. Zwischen die beiden Körper, auf den Salat, 2 symetrische Reihen von roten Krevetten ordnen, welche die 3 Saiten

der Lyra imitieren sollen. Das Ganze mit Gelée nappieren. Mayonnaise dazu servieren.

889. — **Langusten-Aspik nach kaiserlichen Art — Aspic de Langouste à l'Impériale.** Am Vorabend eine Aspik-Gelée, einen Reissockel und einen Macédoine-Salat bereiten; eine Languste im Gewicht von Zirka 3 Pfund kochen. Das Schwanzfleisch in schöne Schnitzel schneiden und diese mit Trüffeln verzieren; dann die Stücke mit Gelée nappieren und kalt aufbewahren. Beine und Körper der Languste abschälen und das Fleisch zusammen mit 150 gr Butter, 150 gr Rahm, einigen Löffeln dicker Béchamelle im Stein stossen; würzen, mit Carmin colorieren und durchs Sieb treiben; aus dieser Masse etwa 8 kleine Kügelchen bereiten, die man in gehackter Trüffel wälzt, sowie 8 kleine Törtchen. Den Rest dieser Mousse reservieren. Hierauf eine Charlotteform mit Gelée chemisieren, deren Boden mit Trüffeln verzieren, die Langustentranchen stehend gegen die Formwände ordnen und in die Mitte einen mit gelatinierter Mayonnaise gebundenen Macédoinesalat einfüllen. Diese erste Schicht fest werden lassen; nachher den Rest der Langustenmousse sowie den Rest des Salats und der Gelée darauf schütten. Die Form auf den Reissockel stürzen und das Aspik-Gericht mit gehackter Gelée umfassen. Ringsherum die Moussemédaillons sowie die imitierten Trüffeln rangieren. Recht kalt servieren. Sauce Mayonnaise dazu. (Fig. 146).

890. — **Languste nach Pariser Art — Langouste à la Parisienne.** Eine Languste im Gewicht von 1.000 bis 1.200 gr in sehr viel kochendem, stark gesalzenem Wasser kochen. Dann einen Macédoine-Salat mit gelatinierter Mayonnaise gebunden, bereiten. Das herausgenommene Schwanzfleisch in zirka 20 dünne Scheiben, die man mit Trüffeln verziert und mit Gelée nappiert, schneiden. Nachher den Langustenkörper auf einen schief gestellten, mit Kopfsalatblättern bedeckten Reissockel dressieren; den ausgeleerten Schwanz mit Gemüse-Macédoine füllen; auf der ganzen Länge des Körpers eine Reihe Schwanzfleischtranchen. Die Languste mit Krustaden oder Artischockenböden, in die man Salat einfüllt, abwechselnd mit Eierscheiben, umfassen. Bordüre von Zitronenscheiben. Mayonnaise à part. (Fig. 144).

891. — **Langusten-Schnitzel nach italienischer Art — Escalopes de langouste à l'Italienne.** Den Schwanz einer courtbouillonierten Languste in Schnitzel schneiden; diese mit Gelée nappieren und in der Mitte mit einer runden und dünnen Trüffelscheibe verzieren; den Rand mit kleinen Karottenscheiben bordieren. Mit einer Geléeschicht bedecken. Nebenbei eine Pyramidenform zur Hälfte mit einem italienischem Salat (No. 000), der mit gelatinierter Mayonnaise gebunden wird, füllen. Auf diesen Salat die Langustenschnitzel stehend rangieren, wobei man den dekorierten Teil gegen die Formwand stellt; die Form mit italienischem Salat und dann noch mit einer Geléeschicht ausfüllen. Die Form in dem Eis vergraben. Hierauf nimmt man eine runde, mit flachem Boden und glatter Wand versehene Form, deren oberer Teil jedoch einen grösseren Durchmesser aufweist als denjenigen der Pyramidenform; diese runde Form zur Hälfte mit halbfester Gelée füllen, auf die man kranzför-

mig eine Reihe schöner, ungeschälter roter Krevetten ordnet. Dann die Form aufs Eis stellen.

Das Dressieren : In die Mitte einer runden, nicht hohlen Platte einen Reissockel anrichten, auf den man die jenige Form stürzt, welche die in Gelée inkrustierten Krevetten enthält; auf diesen Aspik die kleinere Pyramidenform stürzen. Den Sockel mit Langusten-Schaumbrötchen umfassen, welche wie folgt zubereitet werden : das herausgenommene Langustenfleisch zusammen mit etwas kalter Béchamelle und dickem Rahm, 8 gr zerlassener Gelatine und 100 gr Schlagsahne verarbeiten. Diese gestossene Masse gut würzen und kleine, mit Gelée chemisierten Becherformen damit füllen Die Dekorierung des Stückes mit Trüffeln-und Eiweissmotiven vervollständigen. Man kann auch einige mit Trüffeln garnierte Zierspiesschen in das fertige Stück einstecken. Sauce Mayonnaise dazu.

892. — Kalte Languste mit Mayonnaise — Langouste froide à la Mayonnaise. Die Languste spalten und die Sauce extra dazu servieren. Die Mayonnaise kann durch irgendeine andere passende Sauce und die Languste durch einen Hummer ersetzt werden. Die beiden Langustenhälften werden leicht erhöht gestellt und auf eine Unterlage von schön grüner Petersilie angerichtet.

893. — Langustinen " Bellevue " — Langoustines en Bellevue. Die gekochten und erkalteten Langustinen auf den Rand einer breiten Schale (eine Art Champagnerschale) dressieren, und zwar durch den Schwanz hängend. Die Schale mit einem russischen Salat (No. 1911) oder einfach mit recht grüner krauser Petersilie ausfüllen.

894. — Tourteau nach russischer Art — Tourteau à la Russe. Einen Tourteau im Gewicht von 3 Pfund kochen, erkalten lassen, ausnehmen und sorgfältig abschälen. Das herausgenommene Fleisch mit einem kleinen Gemüsemacédoine-Salat vermengen, der mit einer gut gewürzten Mayonnaise gebunden wird; die gut gereinigte und getrocknete Schale mit dieser Masse füllen. Das Ganze mit Mayonnaise nappieren; obenauf Estragonblätter, Kerbel, hart gesottene Eier, Kapern, etc., je nach Vorrat streuen.

SCHLACHTFLEISCH

Die Schlachtfleisch-Entrées

895. — Unter dieser Bezeichnung versteht man sämtliche saucierte Fleischgerichte, ob mit Gemüse garniert oder nicht; die Sautés, die braisierten und poelierten Fleischstücke; die in Cocotten gekochten Fleischgerichte, die Grilladen, Frituren und Estouffaden. Die " grosses Pièces " von Schlachtfleisch sind unter dem Namen von " Relevés " bekannt.

Die Ragouts, Blanquettes, der " Bœuf à la Mode " (Schmorbraten), der " Bœuf en Daube " (mariniertes Schmorfleisch), die Civets, die kleinen Schlachtfleischstücke garniert und sauciert, die Lendenschnitten, Schnitzel, Kalbsmilcher, etc. werden in die Kategorie der " Entrées " eingereiht.

Das Braisieren

896. — Beim Ochsenfleisch muss man, wenn das zu braisierende Fleischstück besonders mager ist (Huft, Filet, etc.), die Stücke mit einem geeigneten Messer (siehe Illustration Fig. 14) lardieren. Die Speckstreifen müssen zuerst mit Pfeffer, Gewürz, gehackter Petersilie und gehacktem Knoblauch gewürzt werden. Das Spicken mit Speckstreifen muss in der Richtung der Fleischfaser vorgenommen werden.

Dann das Fleisch mit runden Scheiben von Karotten und Zwiebeln in Fett rissolieren. Wenn das Ganze gelbbraun angeröstet ist, das Fleisch ablöschen, wie in der Folge in den bezüglichen Rezepten gegeben. Würzen, decken und 2 $^1/_2$ bis 4 Stunden schmoren lassen, je nach Grösse des Stückes. Allfällige Garnituren werden im gegebenen Moment beigefügt.

Hauptbedingung beim Braisieren : Das Fleischstück muss ganz langsam schmoren oder m i j o t i e r e n. Die Sauce entfetten und passieren.

Das Sautieren

897. — Man unterscheidet zwei Sorten von Sautés : man sagt beispielsweise ein " Sauté de Veau ", ein " Sauté d'Agneau ", doch handelt es sich dabei eher um braisierte Stücke, da in diesem Falle das Fleisch vollständig gekocht sein muss, wie ein Ragout. Das Sautieren geschieht rasch in der Sauteuse oder in der Pfanne, und zwar mit Butter oder Oel. So sind Nieren, Kalbsschnitzel, wie auch-wenn nicht grilliert — die Lendenschnitten eigentliche " Sautés ", da sie sehr schnelle auf gutem Feuer behandelt werden. Solche Stücke sind also eine Art von kleineren Bratenstücken. Je nach der Grösse und Dicke des Fleischstückes ist das " Saisieren " mehr oder weniger stark. Aber das Fleisch

muss immer so schnell wie möglich eine dünne Kruste erhalten, was durch das Ueberraschen in brennendheissem Fett geschieht. Auf diese Weise geht der Saft des Fleisches nicht verloren. Was nun das weisse Fleisch anbetrifft, so muss dieses vorerst in Mehl gedreht werden, um die Bildung der Kruste zu fördern.

Das Poelieren

898. — Es sind dies die Fleischstücke, die mit Butter in der Kasserolle (nicht in der Pfanne) angeröstet und dann gewürzt werden; nachher leicht mit Jus oder Sauce ablöschen. Beispielsweise ein poeliertes Ochsenfiletstück wird rissoliert und dann mit nur so viel Madeira- oder irgendeiner andern Sauce abgelöscht, wie zum Begleiten des Gerichtes benötigt wird. Aber in den meisten Fällen wird das Fleisch mit einigen wenigen Karotten-und Zwiebelscheiben angezogen. Dieses Gemüse darf nur ganz wenig koloriert werden. Dann die Kasserolle decken und schmoren lassen. Man rechnet $^1/_4$ Stunde pro Pfund Fleisch, gleich wie für einen gewöhnlichen Braten. Dieses Verfahren hat den Vorteil, dass das Fleisch vom eigenen Saft imprägniert wird und das Aroma somit nicht verloren geht.

Die poêlierten Fleischstücke schmecken bedeutend besser als die gebratenen Fleischstücke. Diese Methode ist besonders zu empfehlen für ziemlich grosse Stücke, die als Entrée serviert werden. Das poêlierte Stück muss einen eigenen Charakter haben und nicht etwa wie der Braten mit Gemüsen garniert werden.

Anmerkung : Das gargekochte Fleischstück muss $^1/_4$ Stunde vor dem Zerschneiden vom Feuer genommen und warm gehalten werden, damit sich die Poren gut zusammenziehen können und das Blut sich in der Mitte des Stückes konzentrieren kann.

Die Entrées “ en Cocotte ” oder “ en Casserole ” sind nichts anderes als eine Art Poêlés; sie werden nach dem gleichen Verfahren behandelt.

Die Grilladen

899. — Die Schlachtfleisch-Grilladen können auch unter die Kategorie der Entrées eingereiht werden, obwohl diese Art Gerichte sehr oft an Stelle eines Bratens aufgestellt werden; so z.B. ein grilliertes Châteaubriand (doppeltes Beesteak) oder ein Entrecôte, eine grillierte Ochsenrippe, nur mit Kresse oder Maître-d'Hôtel-Butter serviert, sind auch eine Art Braten.

Um ein Fleischstück gut zu grillieren muss zuerst der Rost sehr sauber und sehr heiss sein, damit das Fleisch “ saisiert ” wird und somit der Saft im Innern des Stückes konzentriert bleibt. Das Fleisch beidseitig oelen und leicht salzen. Dann das Stück auf den Rost legen und 5 Minuten grillieren, sofern es sich um ein Entrecôte oder ein ziemlich dickes Fleischstück handelt. Nachher das Stück aufheben und es auf die gleiche Seite des Grills legen, jedoch querdurch, damit sich auf dem Fleisch eine Quadrierung bildet. Sobald das Blut auf der Oberfläche perliert, leicht salzen und nochmals oelen; dann die andere Seite nach dem gleichen Verfahren grillieren.

900. — Ochsenstück nach Burgunder Art — Bœuf Bourguignon. Eignet sich für Stücke zweiter Qualität (Hals, etc.), die man in ziemlich grosse Würfel schneidet. Das Fleisch in der Cocotte mit recht heissem Fett anrösten; dann 1 Löffel Mehl darüber streuen (auf 1 Kg. Fleisch pro 8 Personen); gleichzeitig 2 gehackte Knoblauchzehen rissolieren; sobald das Mehl blond angeröstet ist, das Fleisch mit halb Rotwein und halb Wasser ablöschen, so dass es fast ganz bedeckt ist; salzen, pfeffern, Kräuterbündel (Petersilie, Thymian, Lorbeer) beifügen. In der Pfanne 125 gr Magerspeckstreifen sowie 30 kleine Zwiebeln in Fett anziehen; das Ganze dem Fleisch beigeben, decken und 3 Stunden ganz langsam schmoren lassen; 10 Minuten vor dem Anrichten 200 gr Champignons und 1 Löffel Tomatenpurée beifügen. Die Sauce entfetten und servieren

901. — Schmorbraten à la Mode — Bœuf à la Mode. Ein Aloyau oder Rippenstück lardieren und anrösten; wenn das Fleisch auf jeder Seite koloriert ist, entfetten und das Fleischstück mit 1 dzl Kognak flambieren. Dann mit $^1/_2$ Flasche Weisswein ablöschen. Den Fond auf die Hälfte reduzieren und mit Bouillon oder Wasser bis auf die Hälfte der Höhe des Stückes ablöschen; 1 gespaltenen, ausgebeinten und blanchierten Kalbsfuss sowie einige blanchierte Schweineschwarten beifügen. Salz, Pfeffer und Kräuterbündel dazugeben. Decken und zirka 1 $^1/_2$ Stunde im Ofen schmoren lassen. Nachher 30 kleine Zwiebeln sowie ziemlich viel geschnittene Karotten — vorzugsweise runde junge Karotten darunterm ischen. Das Ganze weiter schmoren lassen, bis das Fleisch gargebraten ist. Die Sauce entfetten und sie im letzten Moment mit in Wasser angerührtem Kartoffelmehl binden. (Fig. 14).

902. — Mariniertes Schmorfleisch nach Marseiller Art — Bœuf en daube à la Marseillaise. 2-3 Pfund Ochsenfleisch (Huft, Unterspälte, etc.) in grosse Würfel schneiden. Jedes Stück mit einem Speckstreifen lardieren und das Ganze mit Weiss-oder Rotwein, 1 Gläschen Kognak, einigen Zwiebelscheiben, Karottenscheiben, Pfefferkörnern, 1 Kräuterbündel sowie 2-3 Knoblauchzehen 24 Stunden marinieren lassen. Etwas Oel darüber giessen. Das Schmoren : den Boden einer nicht zu grossen Cocotte oder Daubière mit dünn geschnittenen und gut blanchierten Schweineschwarten garnieren. Die Fleischstücke darauf legen mit der ganzen Marinade und dem Gemüse; 1 Pfund geschälte und gehackte Tomaten sowie 250 gr schwarze, entsteinte Oliven beifügen. Das Fleisch muss ganz bedeckt sein; wenn nötig, etwas Wein zugeben. Die Cocotte gut zudecken und das Ganze 5-6 Stunden im Ofen bei mässiger Hitze schmoren lassen. Nicht zu viel Salz geben; vor dem Servieren gut entfetten.

Anmerkung : Man kann auch mit einem ganzen Stück Fleisch eine Daube anmachen, anstatt dieses zu zerschneiden.

903. — Rumpsteak " Estouffade " — Rumpsteak à l'estouffade. Wird grilliert oder sautiert und manchmal wie die Châteaubriands, Lendenstücke oder Entrecôtes serviert. Wenn das Fleischstück nicht zart genug ist zum Grillieren, dann kann es folgenderweise braisiert werden : das Rumpsteak in der Cocotte mit Schmalz anziehen, dann das Fleisch herausnehmen und an dessen Stelle einige würfelig geschnittene Karotten und Zwiebeln hineingeben, diese anrö-

sten; nachher das Rumpsteak wieder zugeben, mit etwas Weisswein, 1 Glas Bouillon und 2 dzl Demi-Glace ablöschen. Würzen, Kräuterbündel beifügen, decken und 2-3 Stunden schmoren lassen. Entfetten und servieren.

904. — Ochsencarbonade nach flämischer Art (Belgische Küche) — **Carbonade de bœuf à la Flamande** (cuisine belge). In der Tranche oder der Culotte ziemlich dicke Beefsteaks im Gewicht von je 100-125 gr schneiden lassen, diese in der Pfanne sautieren und sie dann in eine Cocotte auf eine dicke Schicht dünn geschnittener, in Schmalz sautierter Zwiebeln legen. Mit einer andern Schicht Zwiebeln decken, würzen und mit $^1/_2$ Flasche Bier ablöschen. Kräuterbündel sowie 2 dzl Demi-Glace beifügen. Decken und 2 Stunden (minimum) ganz langsam im Ofen schmoren lassen. Die Sauce entfetten und tel quel servieren. Garnitur : Kartoffeln nach englischer Art.

905. — Ungarisches Gulasch (Ungarische Küche) — **Goulasch à la Hongroise** (cuisine hongroise). Das Gulasch ist eine Art Ragout von Ochsenfleisch; es ist eine Spezialität der centraleuropäischen Länder, die übrigens eine sehr gute Entrée darstellt.

1 Kg. Ochsenfleisch (Culotte) in grosse Würfel schneiden und diese mit 300 gr gehackten Zwiebeln in Schmalz blond anziehen; die Fleischstücke hineingeben und decken. Nach $^1/_4$ Stunde eine gute Portion Tomatenpurée, 1 Glas Wasser und — sofern es die Saison erlaubt — 500 gr frische, geschälte und gehackte Tomaten hinzufügen. Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuterbündel beigeben und das Ganze 2-3 Stunden bei gedeckter Kasserolle langsam schmoren lassen. Entfetten und mit einer kranzförmig angerichteten Garnitur von Nüsschen-Kartoffeln servieren.

906. — Vögel ohne Köpfe oder Ochsenfleischröllchen — Oiseaux sans tête ou Paupiettes. In der Tranche oder der Culotte breite und ziemlich dünne Beefsteaks schneiden lassen; diese brauchen nicht besonders zart zu sein. Mit Salz und Pfeffer würzen; dann auf jede Tranche je einen fingergrossen Streifen von Magerspeck und Schinken (eventuell nur vom ersteren) legen. Jedes Stück zusammenrollen und schnüren. Die Röllchen mit Zwiebel-und Karottenscheiben in Schmalz rissolieren, mit 1 Glas Weisswein ablöschen, gehackte Tomaten oder etwas Tomatenpurée beifügen und bei zugedeckter Kasserolle 1 $^3/_4$-2 Stunden langsam braisieren lassen. Die Röllchen aufmachen, die Sauce entfetten und passieren und mit einem Gemüse servieren. Eine dicke Sauce, wenn das Gemüse nicht mehlig ist (Spinat, Champignons, grüne Bohnen, etc.); mit Kartoffeln, etc. eine dünne Sauce.

907. — Ochsenfleischröllchen nach provenzialischer Art oder Ochsenfleisch mit Oliven — Paupiettes à la Provençale ou bœuf en olives. Tranchen von Ochsenfleisch wie unter N. 906 gegeben schneiden lassen. Auf jede gewürzte Tranche eine dünne Schicht Bratwurstfleisch, das mit gehackter Petersilie und einer Prise Knoblauch gewürzt wird, streichen. Die Beefsteaks zusammenrollen und an beiden Enden schnüren; dann in Fett oder Oel anziehen und mit etwas Weisswein sowie einer leichten, stark tomatisierten Demi-Glace ablöschen Langsam braisieren lassen (2 Stunden). Dann der Sauce 500 gr geschälte,

ausgedrückte und geviertelte Tomaten sowie 250 gr entsteinte Oliven beifügen. Das Ganze noch eine weitere Viertelstunde schmoren lassen, entfetten, Bindfaden entfernen und servieren.

908. — **Ochsenfleischröllchen nach Mailänder Art — Paupiettes de bœuf à la Milanaise.** Wie unter No. 907 gegeben zubereiten, jedoch ohne Knoblauch in der Farce. In die Mitte der Platte Macaroni nach Mailänder Art dressieren. Natürlich auch die Oliven weglassen.

909. — **Ochsenfleischröllchen mit Risotto — Paupiettes de bœuf au risotto.** Gleiche Zubereitung wie No. 908, aber mit einem Risotto, dem man Tomatenpurée und geriebenen Käse beifügt, servieren.

910. — **Braisierte Aiguillette — Aiguillette de bœuf braisée.** Es ist dies das beste Rindfleischstück zum Braisieren, da nicht fettig und doch nicht trocken wie beispielsweise die Tranche oder die Culotte. Das Fleisch lardieren (s. No. 896) und in der Cocotte mit einigen Zwiebel- und Karottenscheiben in Fett anrösten; das Fett abtropfen und mit $^1/_2$ Flasche Weisswein ablöschen; dann die Sauce auf die Hälfte reduzieren und nachher das Fleisch mit einer ganz leicht gebundenen Demi-glace auf die Höhe des Stückes ablöschen; würzen, Kräuterbündel beifügen, decken und 3 Stunden langsam schmoren lassen. Entfetten, die Sauce passieren und wenn nötig reduzieren. Mit Macaroni nach neapolitanischer Art, mit Speck braisiertem Grünkohl, Risotto, etc. servieren.

911. — **Ochsenaiguillette nach flämischer Art — Aiguillette de bœuf à la Flamande.** Ein lardiertes Aiguillette wie unter No. 910 gegeben braisieren, jedoch etwas weniger ablöschen. Nebenbei " Choux au gras " bereiten, d.h. mit Speck, Saucisson oder Cervelas braisierter Kohl; ausserdem regelmässig geschnittene Karotten und weisse Rüben glacieren und Kartoffeln nach flämischer Art bereiten. Der braisierte Kohl zu Häufchen dressieren mit obenauf je 1 Saucissonscheibe; zwischen die Kohlhäufchen kleine Buketts von Karotten und weissen Rüben ordnen. Den Speck in kleine Streifen schneiden und je einen Speckstreifen zwischen jedes Gemüse legen. An beiden Enden der Platte die Kartoffeln. Das geschnittene und saucierte Fleisch in die Mitte dieser ausgesprochenen Familienplatte. (Fig. 148).

912. — **Ochsenfleisch-Schwanzstück nach englischer Art — Pointe de culotte à l'Anglaise.** Ein Schwanzstück oder ein Rumpsteak im Gewichte von 2 Kg. in eine grosse Kasserolle mit Kaltwasser legen, genau wie beim Pot-au-feu; sorgfältig abschäumen; eine Garnitur von Karotten, Rüben, Lauch, Kräuterbündel sowie 2-3 geviertelte und in siedendem Wasser blanchierte Köhlchen beifügen. Stark würzen und das Ganze kochen. Man rechnet je 1/4 Stunde Kochzeit pro Pfund Fleisch. Fleisch und Gemüse miteinander servieren und den Fond für die Suppe des Abends aufbewahren.

913. — **Stewsteak — Stewsteak.** Eine Tranche von Rumsteak oder ein Entrecôte kann nach dieser Methode zubereitet werden, wenn das in Frage stehende Fleischstück nicht sehr zart und somit zum Grillieren nicht geeignet ist. Es ist dies eine herrliche Platte.

Das Fleischstück in einer Cocotte mit Bratenfett beidseitig rissolieren; dann das Fleisch herausnehmen und an dessen Stelle einige würfelig geschnittene Karotten und Zwiebeln hineingeben; dieses Gemüse blond anrösten; 1 Glas Weisswein, 1 Glas Bouillon, 3-4 Löffel Tomatenpurée, Salz, Pfeffer, Kräuterbündel hinzufügen. Die Cocotte zudecken und das Ganze 2 Stunden ganz langsam schmoren lassen. Entfetten und servieren mit obenauf gehackter Petersilie.

914. — Ochsenstück " à la Cuillère " — Bœuf à la cuillère. Eine altbekannte Platte der französischen Küche, die sich für ein grosses Service besonders gut eignet. In der guten alten Zeit pflegte man für dieses Gericht ein ganzes Nusstück zu wählen, dessen Gewicht 8-10 Kg erreichte. Es ist eine feine Platte, die aber zum mindesten 6 Stunden schmoren soll.

Ein grosses, viereckiges Stück nehmen und es in einer Cocotte mit Zwiebeln und Karotten anrösten; mit 1 Glas Weisswein und genügend tomatisierter Demi-Glace ablöschen, damit das Fleischstück vollständig bedeckt ist. Würzen, Kräuterbündel hinzufügen und das Ganze 3-4 Stunden schmoren lassen. Dann das Fleisch herausnehmen und ein wenig erkalten lassen; nachher obenauf eine dicke Tranche abschneiden und das Fleischstück wie eine Timbale aushöhlen, deren Deckel das abgeschnittene Stück darstellt. Den herausgeschnittenen Teil in kleine Würfel schneiden und Champignons, Kalbsmilcher (gekocht), Oliven oder irgendeine andere Garnitur damit vermengen. Diese Garnitur mit dem entfetteten und passierten Fond binden, das ausgehöhlte Fleischstück mit dieser Masse füllen und mit dem abgeschnittenen Teil decken. Geriebenes Weissbrot darüber streuen, mit Butter beträufeln und gratinieren. Sauce extra dazu. Das Fleisch wird also-wie aus einer richtigen Timbale — mit dem Löffel serviert.

915. — Ochsenstück " à la Cuillère " (2. Methode) — **Bœuf à la Cuillère** (2e méthode). Wie der " Bœuf en Daube " (No. 902) zubereitet, doch wird hier das ganze Stück — also nicht geschnitten — behandelt; 6-8 Stunden langsam schmoren lassen, so dass das Fleischstück derart gargekocht, dass ein Zerschneiden oder Tranchieren mit dem Messer ganz und gar unmöglich ist. Die sehr konzentrierte Sauce gut entfetten und mit dem Löffel servieren.

916. — Das Beefsteak — Le Beefsteak. Das Beefsteak kann von diversen Stücken geschnitten werden, doch sind die Stücke vom Aloyau, Rumpsteak, vom Filet und Fauxfilet weitaus die besten. Man rechnet 1 Beefsteak im Gewicht von 100-125 gr pro Person. Das Fleisch leicht klopfen, in der Pfanne Butter heiss machen und das Beefsteak saisieren. Man kann es aber auch grillieren (z. No. 899). Salzen und Pfeffern. Wenn das Beefsteak einseitig gebraten ist, es sehr sorgfältig auf die andere Seite umkehren und wie üblich braten. Mit Maître-d'Hôtel-Butter servieren. Die beste Garnitur dazu wird wohl immer die " Pommes frites " sein (s. No. 1816).

917. — Beefsteak Pie (Englische Küche) — **Beefsteak Pie** (cuisine anglaise). Eine Art Pastete in Terrine mit Blätterteig überdeckt. Dazu verwenden die



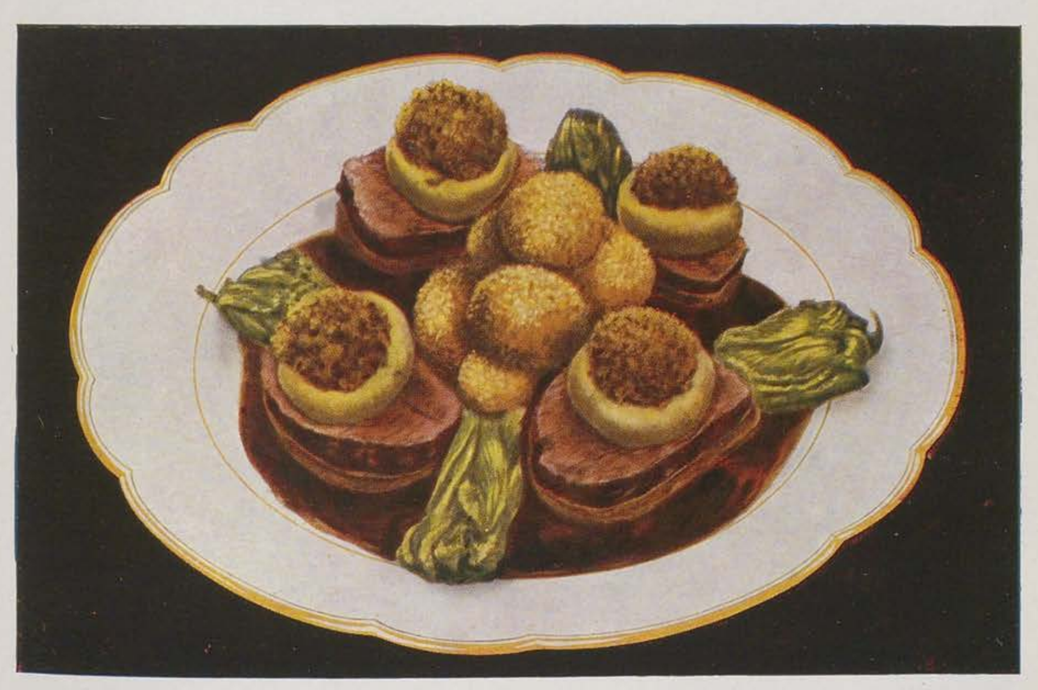


Fig. 149. Lendenschnitten nach Henri IV. (Siehe No. 933).
Fig. 150. Lendenschnitten nach Gabrielle. (Siehe No. 946).



Fig. 151. Ochsenfleischmedaillons nach Carignan. (Siehe No 952).
Fig. 152. Lendenschnitten " Aschenbrödel ". (Siehe No. 940).

Engländer verschiedene Garnituren : Ochsenfleisch, Nieren, Poulet, Taube, ja sogar Früchte, Rhabarber, Johannisbeeren, Aepfel, etc.

Beefsteak Pie : 4 dünne und sehr zarte Beefsteak à je zirka 100 gr salzen, pfeffern und genau wie die Ochsenfleischröllchen (Paupiettes) zusammenrollen (s. No. 906); dann die Röllchen in eine Spezialplatte (englische Spezialität, im Handel erhältlich) legen; 125 gr rohe, dünn geschnittene Champignons, 2 in Scheiben geschnittene harte Eier, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie darauf geben und 4 dünne Tranchen grillierten Bacon (englischen Speck) beifügen. Mit 1/2 Tasse Bouillon oder Wasser sowie einigen Tropfen Worcestershire-sauce ablöschen. Den Rand der Platte mit einer Blätterteigbordüre garnieren und das Ganze mit einem breiten ausgerollten Stück Blätterteig vollständig überdecken. Den Teig mit Eigelb bepinseln und 35-40 Minuten bei starker Hitze im Ofen backen. Heiss servieren. (Fig. 158).

918. — **Beef and Kidney Pie** (Englische Küche) — **Beef and Kidney Pie** (cuisine anglaise). Gleiche Zubereitung wie No. 917. Auf die zusammengerollten Beefsteaks noch 3 rohe, dünn geschnittene Lammnieren legen.

919. — **Beefsteak Pudding** (Englische Küche) — **Beefsteak-Pudding** (cuisine anglaise). Aus Ochsennieren- oder Puddingfett einen Teig bereiten; 250 gr Mehl und 150 gr trockenes, geschältes und fein gehacktes Ochsennierenfett zusammenkneten, unter Zugabe von 1 Tasse Kaltwasser und 10 gr Salz. Diesen weichen Teig ausrollen und eine grosse gebutterte Terrine auf 1 cm Dicke damit belegen; in die Mitte dieser Terrine dünne Streifen von recht zartem Ochsenfleisch einfüllen, Champignons, Zwiebeln und Petersilie, alles gehackt, hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser darauf giessen und die Terrine mit dem gleichen Teig zudecken. Dann die garnierte Terrine in eine Serviette einwickeln, die man unten festbindet, das Ganze in kochendes Wasser tauchen und 2 Stunden kochen lassen. Heiss servieren mit einer sehr leichten Madeira-Sauce (No. 131). Diese Platte ist allerdings schwer verdaulich.

Die Grilladen

Es handelt sich hier um grillierte Schlachtfleischstücke, die als Entrées serviert werden. Wir verweisen, was die klassische Zubereitung der Grillade anbetrifft, auf No. 899.

920. — **Grillierte Zwischenrippe nach Haushofmeister-Art** — **Entrecôte grillé à la Maître-d'Hôtel.** Man rechnet für ein Service von 4 Personen 1 Entrecôte im Gewicht von 600 gr (Entrecôte oder Faux-filet). Mit Maître-d'Hôtel-Butter servieren. Mit Kresse garnieren.

921. — **Zwischenrippe mit Bearner Sauce** — **Entrecôte à la Béarnaise.** Mit Kresse und Pommes Frites (Pont-Neuf oder andere) servieren. " Sauce Béarnaise " (No. 176) extra dazu.

922. — **Zwischenrippe nach Bordeleser Art** — **Entrecôte à la Bordelaise.** Auf die sautierte Zwischenrippe schöne, in Salzwasser pochierte Markscheiben legen. " Sauce Bordelaise " (No. 134) extra oder das Gericht damit saucieren.

923. — Zwischenrippe nach Bercy — Entrecôte à la Chez soi ou à la Bercy. Den Boden der Platte mit 1 Stück Butter und 1 Kaffeelöffel gehackter Schalotten belegen; die Platte 2 Minuten aufs Feuer stellen, 1 Stück Glace de Viande beimengen. Gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronensaft daruntermischen und die Zwischenrippe darauf legen.

924. — Zwischenrippe nach Mirabeau — Entrecôte Mirabeau. Auf die grillierte Zwischenrippe ein Stück Sardellenbutter (No. 230) geben. Einige Streifen von Sardellen aus dem Oel darauf ordnen. Ringsherum eine Bordüre von runden, entsteinten Oliven. (Fig. 147).

925. — Zwischenrippe mit Kresse — Entrecôte Vert-Pré. Das grillierte Entrecôte auf einer Seite mit einem Kressebukett, auf der andern Seite mit Strohkartoffeln garnieren. Mit Maître-d'Hôtel-Butter begiessen.

926. — Zwischenrippe nach Lyoner Art — Entrecôte à la Lyonnaise. Wird meist poêliert, kann aber auch grilliert werden. Eine gute Portion dünn geschnittene Zwiebeln in Butter langsam anschwitzen; wenn die Zwiebeln goldgelb sind, 1-2 Löffel zerlassene Glace de viande, einige Tropfen Essig, Salz, Pfeffer und 4 Löffel Weisswein daruntermischen; einige Minuten schmoren lassen und diese Sauce auf das Entrecôte giessen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

927. — Zwischenrippe à la Minute — Entrecôte à la Minute. Eine besonders im Restaurantbetrieb sehr geschätzte Platte, da sehr rasch zubereitet. Eine ziemlich dünne oder geklopfte Zwischenrippe auf dem Grill oder in der Pfanne bei starkem Feuer saisieren. Beidseitig je 2 Minuten grillieren. Mit Maître-d'Hôtel-Butter servieren.

Die Entrecôtes können mit allen möglichen Garnituren serviert werden.

928. — Doppeltes Beefsteak — Châteaubriand. Eine Schöpfung vom Restaurant Champeaux auf der Place de la Bourse in Paris. Kurz nach der Publikation des Châteaubriand's Buches " De Paris à Jérusalem " wurde diese Grillade lanciert. Es handelt sich dabei um ein dickes Stück aus der Mittellende. Das Grillieren dieses Fleischstückes ist ziemlich heikel infolge seiner Dicke. Es darf nicht zu schnell saisiert werden, da sonst eine dicke Kruste sich auf beiden Seiten bildet, während das Innere roh bleibt. Das Châteaubriand muss also weniger rasch gekocht werden als ein gewöhnliches Beefsteak.

929. — Doppeltes Beefsteak Grand Vatel — Châteaubriand Grand Vatel. Wie No. 928. Mit " Pommes soufflées " (No. 1824) und " Sauce Béarnaise " (No. 176) à part servieren.

930. — Die Lendenschnitten — Les tournedos. Die Lendenschnitten werden sautiert oder grilliert (s. No. 897 und 899. Mit verschiedenen Garnituren servieren. Die Tournedos werden vom Lendenstück genommen.

931. — Lendenschnitten nach Bearner Art — Tournedos à la Béarnaise. Die Tournedos auf geröstete Brotcroûtons dressieren, welch letztere mit einem Schnürchen " Sauce Béarnaise " (No. 176) umgeben werden. Mit Schmelzkartoffeln (No. 1842) servieren.

932. — Lendenschnitten nach Choron — Tournedos à la Choron. In Butter sautieren und auf in Butter geröstete Brotcroûtons anrichten; auf jedes Tournedos einen mit " Sauce Choron " (No. 177) gefüllten Artischockenboden legen. In die Mitte der Platte Nüsschen-Kartoffeln anrichten.

933. — Lendenschnitten nach Henri IV — Tournedos Henri IV. Vorzugsweise grillieren und auf Croûtons anrichten. Auf jedes Tournedos ein Schnürchen dicker " Sauce Béarnaise " (No. 176) spritzen. Garnitur : " Pommes Pont Neuf " (No. 1816). (Fig. 149).

934. — Lendenschnitten nach Jäger Art — Tournedos Chasseur. Je zur Hälfte mit Butter und Oel sautieren, auf Croûtons dressieren und mit " Sauce Chasseur " (No. 133) nappieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

935. — Lendenschnitten mit Estragon — Tournedos à l'estragon. Sautieren und auf Croûtons dressieren; auf jedes Tournedos 3-4 palmartig geordnete abgebrühte Estragonblätter setzen. Mit einem guten tomatisierten Jus, den man mit gehacktem Estragon verfeinert hat, nappieren.

936. — Lendenschnitten mit Trüffeln — Tournedos Périgueux. In Butter sautieren, auf Croûtons dressieren und mit " Sauce Périgueux " (No. 132) nappieren. Obenauf je eine schöne Trüffelscheibe legen.

937. — Lendenschnitten Marie-Louise — Tournedos Marie-Louise. In Butter sautieren und auf Croûtons anrichten; mit einer leichten Demi-glace (No. 129) überziehen; auf jedes Tournedos einen mit " Purée Soubise " (No. 172) gefüllten und mit einem gekochten Champignonhut verzierten Artischockenboden setzen. Ringsherum " Pommes Duchesse " (No. 1828).

938. — Lendenschnitten nach Montmorency — Tournedos à la Montmorency. In Butter sautieren und auf Croûtons anrichten; auf jedes Tournedos einen mit in Butter sautierten Spargelspitzen gefüllten Artischockenboden setzen. Letzterer kann durch eine Krustade ersetzt werden. Mit " Sauce Madère " (No. 131) nappieren.

939. — Lendenschnitten nach Piemonteser Art — Tournedos Piémontais. In Oel sautieren und auf ein kleines, auf den Boden der Platte angerichtetes Risotto mit Tomaten dressieren. Auf jedes Tournedos eine sautierte halbe Tomate. Mit tomatisiertem Jus überziehen.

940. — Lendenschnitten " Aschenbrödel " — Tournedos Cendrillon. Parierte und blanchierte Artischockenböden mit Zwiebel-Purée füllen. Auf jeden Artischockenboden ein in Butter sautiertes Tournedos dressieren, das man mit einer ganz leichten, mit Madeira verfeinerten Demi-glace nappiert. Einige grosse Champignonhüte im voraus grillieren und sie mit Champignonpurée füllen. (Man soll gleich viel Champignonhüte haben, wie Tournedos). Dann die gefüllten und erkalteten Champignons in Blätterteig einwickeln und im Ofen backen. Zwischen jedes Tournedos einen so präparierten und gebackenen Champignonhut legen. Auf jedes Tournedos eine dicke Trüffelscheibe setzen. Recht heiss servieren. (Fig. 152).

941. — Lendenschnitten nach gallischer Art — Tournedos à la Gauloise. Die Tournedos in Kognak macerieren lassen; nebenbei Krustaden aus geriebenem Teig in Törtchenformen bereiten. In diese Krustaden ein kleines Ragout von Hahnenkämmen. Hahnennieren und Champignons einfüllen, das man mit einer, mit dem Kognak der Tournedos verfeinerten Demi-glace gebunden hat. Die Tournedos in Butter sautieren und sie auf die Krustaden anrichten; obenauf je eine Trüffelscheibe und einen schönen Hahnenkamm legen.

942. — Lendenschnitten nach Rossini — Tournedos à la Rossini. Schöne und dicke Gänseleberschnitzel (gleich viel wie die Tournedos) bereiten; die Schnitzel 1-2 Stunden mit etwas Madeira, dem nötigen Gewürz sowie 2 rohen, in Streifen geschnittenen Trüffelscheiben marinieren. Im letzten Moment die Tournedos sautieren und auf geröstete Croûtons dressieren. Dann mit dem Madeira der Gänseleberschnitzel die Pfanne deglacieren; etwas Demi-glace sowie einige Trüffelstreifen hinzufügen und das Ganze 3-4 Minuten schmoren lassen. Auf jedes Tournedos ein vorerst in Mehl gedrehten und in Butter sautiertes Gänseleberschnitzel legen. Die Sauce abseits des Feuers mit Butter binden und die Platte damit begiessen.

943. — Lendenschnitten nach Monégasque — Tournedos à la Monégasque. Eine Knoblauchzehe und 500 gr geschälte, ausgedrückte und geviertelte Tomaten in Oel sautieren; Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie dazugeben. Wenn die Tomaten weichgekocht sind, 3-4 gekochte und geviertelte Artischockenböden sowie $^1/_4$ Pfund runde, entsteinte Oliven beimengen. Die Tournedos grillieren oder sautieren, sie auf Croûtons dressieren und die ganze Garnitur darauf schütten. Gehackte Petersilie darüber streuen. Die Platte mit einer Bordure von jungen, in Butter rissolierten Kartoffeln umranden.

944. — Lendenschnitten nach Mistral — Tournedos à la Mistral. In Oel sautieren und auf Croûtons dressieren. Die Mitte der Platte mit Auberginen nach Provenzialischer Art (No. 1719) und einigen Oliven garnieren.

945. — Lendenschnitten nach Clamart — Tournedos à la Clamart. In Butter sautieren und auf mit " Petits Pois à la Française " (No. 1811) gefüllte Törtchen anrichten. In die Mitte der Platte Nüsschen-Kartoffeln dressieren. Mit einem leichten Jus begiessen.

946. — Lendenschnitten nach Gabrielle — Tournedos à la Gabrielle. In Butter sautieren, auf Croûtons dressieren und mit einer leichten " Sauce Madère " (No. 131) nappieren. Auf jedes Tournedos einen farcierten Champignonhut setzen; zwischen die Tournedos je einen braisierten halbierten Kopfsalat legen. In die Mitte der Platte Kartoffelcroquetten pyramidenförmig anrichten. (Fig. 150).

947. — Lendenschnitten Rivoli — Tournedos Rivoli. 5-6 parierte Tournedos in Butter sautieren und sie auf kleine Sockel aus " Pommes Anna " (No. 1850) dressieren; mit einer " Sauce Périgueux " (No. 132), der man eine Trüffeljulienne beigegeben hat, nappieren. Recht heiss servieren.

948. — Lendenschnitten nach Beaugency — Tournedos à la Beaugency. In Butter sautieren, auf Croûtons dressieren und mit gebundenem Jus überziehen;

auf jedes Tournedos einen mit " Sauce Béarnaise " (No. 176) gefüllten Artischockenboden setzen. Obenauf eine breite Scheibe von pochiertem Rindermark. In die Mitte der Platte Nüsschen-Kartoffeln anrichten.

949. — Lendenschnitten nach Husaren-Art — Tournedos à la Hussarde. In Butter sautieren und auf Croûtons dressieren. In dem gleichen Sautoir 1 grosse gehackte Zwiebel blond anrösten, mit Weisswein deglacieren, auf die Hälfte reduzieren; dann etwas Jus und Tomatenpurée beifügen; mit Paprika abschmecken. Nebenbei halbe Tomaten in Butter sautieren, diese auf die Tournedos setzen und das Ganze mit der Sauce begiessen. Gehackte Petersilie.

950. — Lendenschnitten nach portugiesischer Art — Tournedos à la Portugaise. In Oel sautieren, auf Croûtons dressieren und mit dem Fond, dem man Weisswein und Tomatenpurée beigefügt hat, begiessen. Auf jedes Tournedos eine farcierte halbe Tomate legen. In die Mitte Schmelzkartoffeln anrichten.

951. — Lendenschnitten Mascotte — Tournedos Mascotte. In Butter sautieren, auf Croûtons dressieren und mit einer leichten " Sauce Périgueux " (No. 132) nappieren. Auf jedes Tournedos einer mit kleinen " Pommes Parmentier " und würfelig geschnittenen Trüffeln gefüllten Artischockenboden legen.

952. — Ochsenfleischmédaillons nach Carignan — Médaillons de bœuf à la Carignan. Um etwas Abwechslung in die Menüs zu bringen, kann man die Tournedos : Médaillons, Noisettes oder Mignonettes nennen. Kleine Tournedos mit Salz, Pfeffer, einem Gläschen Kognak $^1/_2$ Stunde marinieren; dann die gut getrockneten Médaillons in brennendheisser Butter sautieren und auf in Butter geröstete Croûtons dressieren; den Fond mit Fine Champagne ablöschen, 250 gr dicken Rahm beifügen und das Ganze 5 Minuten einkochen; die mit Salz und Paprika gewürzte Sauce auf die Tournedos giessen. In die Mitte der Platte ein Nest von Strohkartoffeln (No. 1817) mit Nüsschen-Kartoffeln gefüllt. Auf jedes Tournedos einen mit Spargelspitzen gefüllten Artischockenboden setzen. (Fig. 151).

953. — Ochsenfleischmédaillons Mireille — Médaillons de bœuf Mireille. Etwas kleinere Tournedos als üblich nehmen und sie auf ganz dünne Croûtons anrichten. Mit einer tomatisierten " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren; geriebenen Käse darüber streuen und rasch gratinieren; auf jedes Tournedos eine ganz kleine halbierte Tomate legen, die man in Butter sautiert hat und in die man 3 entsteinte Oliven einfüllt.

954. — Médaillons nach Demidoff — Médaillons à la Demidoff. Ganz kleine, schön runde und ziemlich dicke Tournedos $^1/_2$ Stunde in Kognak macerieren. Nebenbei eine Julienne von Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln und Champignons in Butter dämpfen; wenn das Gemüse weichgekocht ist, mit Madeira ablöschen und 1-2 Löffel Tomatenpurée beifügen. Nachher die Médaillons auf gutem Feuer rasch sautieren, nachdem man sie getrocknet hat. Auf Croûtons dressieren und mit in Butter angemachten " Pommes Duchesse " (No. 1828) garnieren. Das Gemüse zu Häufchen auf die Médaillons dressieren. Die Sauce

mit dem Fleischfond binden und die Médaillons damit begiessen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

955. — Ochsenfleischnüsschen Belle Hélène — Noisettes de bœuf Belle Hélène. Schöne Tournedos im Gewicht von je 80 gr in Butter sautieren und auf Croûtons aus Duchesskartoffel-Masse, die man in Butter poêliert, anrichten. Den Fond mit einer leichten Madeira-Sauce (No. 131) ablöschen, der man eine Julienne von Champignons sowie etwas Glace de Viande beifügt. Auf jedes Tournedos eine grillierte halbe Tomate. Das Ganze mit der gut gewürzten Sauce nappieren.

956. — Ochsenfleischnüsschen Lucas — Noisettes de bœuf Lucas. Ganz kleine, dicke Tournedos 1 Stunde in einigen Löffeln Madeira marinieren; dann die Tournedos trocknen und sie in brennendheisser Butter sautieren, wobei das Innere noch etwas blutig sein muss. Diese Nüsschen auf Törtchen aus geriebenem Teig dressieren, in die man mit Rahm gebundene Spinatpurée einfüllt. Mit leichter " Sauce Madère " (No. 131) nappieren; auf jedes Nüsschen ein rundes, flaches und trüffiertes Klösschen setzen. Die Noisettes kranzförmig auf die Platte anrichten. In die Mitte " Pommes Dauphine " (No. 1831) dressieren.

957. — Ochsenfleischnüsschen nach Arles — Noisettes Arlésiennes. Die Tournedos auf dicke Tranchen von mit ihrer Haut gebackenen Auberginen anrichten; auf jedes Nüsschen ein kleines Häufchen von mit einer Prise Knoblauch und gehackter Petersilie in Oel sautierten Tomaten setzen.

958. — Ochsenfleischnüsschen nach Berny — Noisettes à la Berny. Einer Kartoffelcroquettenmasse einige Sultaninen beifügen; die Masse zu Croûtonsförmigen Plätzchen façonnieren, diese in Mehl drehen und mit gehackten Mandeln panieren; dann die Kartoffelcroûtons backen und je ein Fleischnüsschen darauf legen. Mit " Sauce Poivrade " (No. 152) nappieren.

959. — Lendenschnitten nach Gärtnerin Art — Tournedos Jardinière. Auf Croûtons dressieren, mit tomatisiertem Jus begiessen und mit einer zu Häufchen geordneten Gemüsemacédoine garnieren.

Anmerkung : Man könnte das Kapitel der Tournedos ins Unendliche ausdehnen; doch werden wir uns auf vorstehende Zubereitungsmethoden beschränken. Begleitsauce und Garnitur können nach Belieben variiert werden.

960. — Sautierte Ochsenlende nach Strogognoff — Filet de bœuf sauté à la Strogognoff. Ein Stück von der Ochsenlende parieren, d.h. die Nerven, Häute und Fettfasern entfernen; dieses Filet in längliche Streifen schneiden und diese noch der Länge nach in dünne Stücke detaillieren. Dann die Fleischstücke in brennendheisser Butter auf starkem Feuer sautieren; die dünnen Filets müssen rasch saisiert, steif gemacht und leicht rissoliert werden. Hierauf einige Löffel Doppelrahm darauf giessen, salzen, pfeffern; eine Prise gehackten Kerbel, Schnittlauch und Petersilie hinzufügen und mit Zitronensaft beträufeln; das Ganze nur einmal aufkochen und in Timbale anrichten. Gehackte Petersilie darüber streuen.

961. — Hirn vom Ochsen — Cervelles de bœuf. Hirn in Court-bouillon mit Essig und Gewürz pochieren. Mit schwarzer Butter, “ Sauce Poulette ” (No. 190), in Krapfen, indem man sie in Backteig dreht, in Muschelschalen mit “ Sauce Mornay ” (No. 165), gratiniert oder mit gehackten Champignons servieren.

962. — Ochsenniere mit Madeira und Champignons — Rognon de bœuf au Madère et champignons. Die Niere entnerven, entfetten und sie in dünne Scheiben schneiden; in der Pfanne mit brennencheisser Butter auf starkem Feuer sautieren. Die Niere muss sehr rasch saisiert werden, damit sie ihren Saft nicht ablaufen lässt, wenn sie steif wird. Dünn geschnittene Champignons, die separat sautiert werden, sowie ein wenig “ Sauce Madère ” (No. 131) daruntermischen; salzen, pfeffern, mit gehackter Petersilie bestreuen. Nicht aufkochen; sofort servieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

963. — Ochsenniere mit Weissweinsauce — Rognon de bœuf au vin blanc. Die Nieren wie unter No. 962 gegeben sautieren. Die Sauteuse mit Weisswein deglacieren, etwas Demi-glace beifügen; die Sauce abseits des Feuers buttern und die Nieren damit begiessen.

964. — Ochsenniere nach Bercy — Rognon de bœuf à la Bercy. In Butter sautieren und in Timbale anrichten. In der gleichen Pfanne 2 gehackte Schalotten blond anziehen, mit $^1/_2$ Glas Weisswein ablöschen, ein eigrosses Stück Glace de Viande, gehackte Petersilie sowie ein Stück Butter daruntermischen. Die Nieren wieder darin legen und servieren.

Anmerkung : Wir möchten empfehlen, die Nieren vorerst in kochendes Wasser zu tauchen; nicht aufkochen lassen, sondern die Nieren wieder herausnehmen sobald das Sieden wieder beginnt und abtropfen. Auf diese Weise werden die Nieren keinen unangenehmen Geschmack haben.

965. — Fettdarm nach Lyoner Art — Gras-double à la Lyonnaise. Den dünn geschnittenen Fettdarm (Gras-double) in einer Cocotte mit gutem Fett anziehen, mit Mehl bestreuen; dann den blond angerösteten Fettdarm mit 1 Glas Weisswein, Wasser und Tomatenpurée ablöschen, und zwar muss der Fettdarm ganz bedeckt sein; Salz, Pfeffer, Kräuterbündel beifügen und schmoren lassen; dann 250 gr Zwiebeln (auf 500 gr Gras-double) in der Pfanne mit Fett rissolieren und diese Zwiebelpurée dem Fettdarm beifügen. Das Ganze 1 $^1/_2$ Stunde ganz langsam schmoren lassen unter gelegentlichem Rühren, damit das Fleisch nicht anbrennt; die Sauce entfetten und mit etwas Essig beträufeln. Gehackte Petersilie.

966. — Fettdarm nach Lyoner Art, trocken (2. Methode) **— Gras-double à la Lyonnaise à sec** (2e méthode). Den geschnittenen Fettdarm in der Pfanne mit Schmalz rissolieren und eine gute Portion von separat in Butter gekochten Zwiebeln daruntermischen. Das Ganze zusammen sautieren; Salz, Pfeffer, einige Tropfen Essig. In Timbale anrichten mit gehackter Petersilie. Recht heiss servieren.

967. — Fettdarm nach Nizza Art — Gras-double à la Niçoise. Einige dünn geschnittene Zwiebeln in einem Sautoir anziehen; 1 zerdrückte Knoblauch-

zehe sowie 1 Kg dünn geschnittenen Fettdarm unter die Zwiebeln mischen. Das Ganze einige Minuten zusammen anziehen; dann mit Bouillon oder Wasser und einer guten Portion Tomatenpurée ablöschen. Stark würzen, Kräuterbündel beifügen und bei zugedeckter Kasserolle 1 $^1/_2$ Stunde im Ofen kochen. Mit gehackter Petersilie servieren.

968. — Gebackener Fettdarm mit Remouladensauce — Gras-double frit sauce Remoulade. Den Fettdarm in viereckige (6 cm×6 cm) Stücke schneiden; diese in geschlagenes Ei, dem man Salz, Pfeffer, englischen Senf beigegeben hat, drehen und panieren; backen und auf Serviette anrichten. " Sauce Remoulade " (No. 217) oder " Sauce Tartare " (No. 218) dazu.

969. — Kutteln nach Caener Mode — Tripes à la mode de Caen. Es empfiehlt sich, eine genügende Menge Kutteln auf einmal zuzubereiten, indem sich dieses Gericht sehr gut aufbewahren lässt und die Qualität keinesfalls leidet, wenn die Kutteln aufgewärmt werden müssen. Man nimmt also ein ganzes oder ein halbes Bauchgekröse, das man unter laufendem Wasser auswässert; dann blanchieren und abkühlen. Nachher das Ganze zerschneiden; die Hälfte davon in eine feuerfeste Terrine legen; 3-4 Zwiebeln, 3 in dicke Scheiben geschnittene Karotten, 1 Kräuterbündel sowie einige Weisse vom Lauch hinzufügen; eine Prise Pfefferkörner und 4 Nelken, beides in ein Säckchen eingewickelt, 250 gr würfelig geschnittenes Ochsennierenfett sowie einen gespaltenen Ochsenfuss daruntermischen. Den Rest der Kutteln darauf legen und salzen; mit Wasser und einem Gläschen Kognak ablöschen, so dass die Kutteln vollständig bedeckt sind. Weder Weisswein noch Obstwein zugeben, sonst wird die Sauce schwarz. Die Terrine gut verschliessen, und zwar mit einem Teigdeckel; dann das Geschirr in den Ofen geben bei mässiger Hitze und die Kutteln 12 Stunden lang bei ganz leichtem Aufwallen kochen lassen. Wenn die Kutteln gargekocht sind, die Sauce entfetten und recht heiss servieren.

970. — Kutteln am Spiesschen nach Fertoise — Tripes en brochettes à la Fertoise. Eine Variante zu den " Tripes à la Mode de Caen " (No. 969), indem die gekochten Kutteln in Spiesschen serviert werden. Das gewaschene Bauchgekröse in eine grosse Kasserolle mit Kaltwasser legen und $^1/_4$ Stunde kochen lassen. Dann abkühlen, die Kutteln viereckig zerschneiden und diese Stücke auf Holzspiesschen stecken. Eine feuerfeste Terrine mit einer Hand voll gehackten Ochsenfett, $^1/_2$ in Stücke zerschnittenen Ochsenfuss, 2-3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Karotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Pfefferkraut belegen. Die Kutteln darauf schütten und sie mit einer Flasche guten Obstwein und Wasser ablöschen, so dass sie mit der Flüsigkeit ganz bedeckt sind. Stark würzen, die Terrine mit einem Deckel aus geriebenem Teig zudecken und 10-12 Stunden in dem Bäckerofen kochen. Die Spiesschen heiss servieren.

971. — Ochsenzunge nach römischer Art — Langue de bœuf à la Romaine. Man kann die Zunge frisch, halb gesalzen oder ganz gesalzen verwenden (s. Salzlake No. 244). Die frische Zunge blanchieren ($^1/_4$ Stunde), dann abkühlen, abkratzen und die Haut entfernen; dann mit Gemüsen wie eine gewöhnliche Fleischsuppe kochen, bis eine Nadel leicht in das Fleisch eindringen

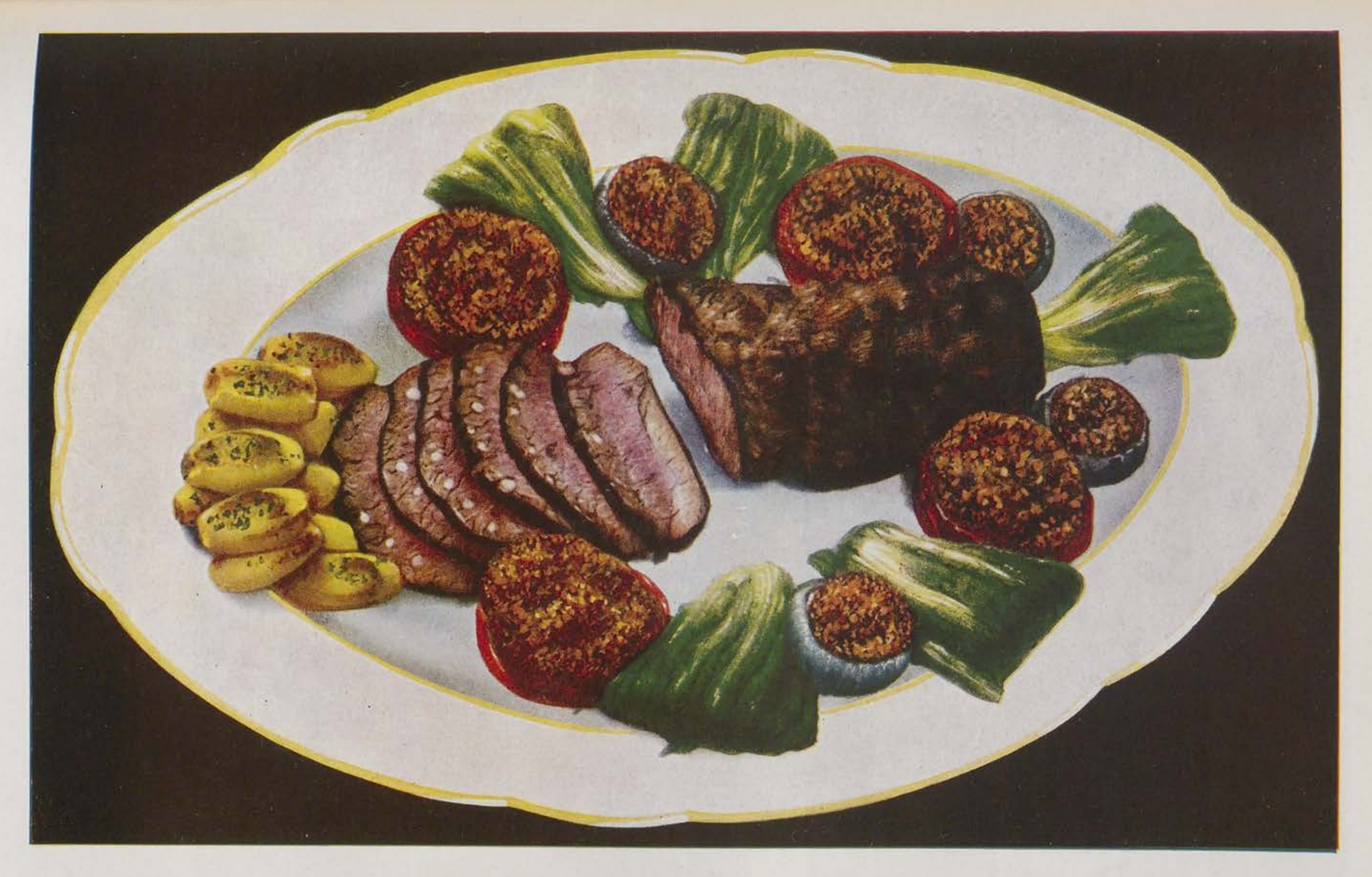
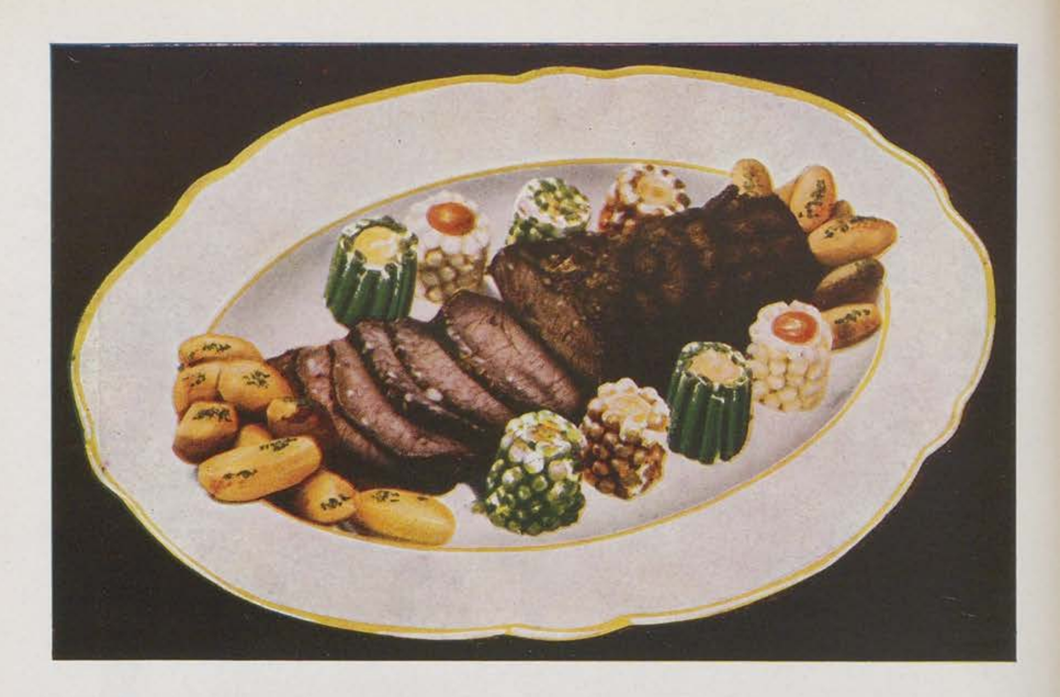


Fig. 153. Ochsenlende nach Richelieu. (Siehe No. 996).



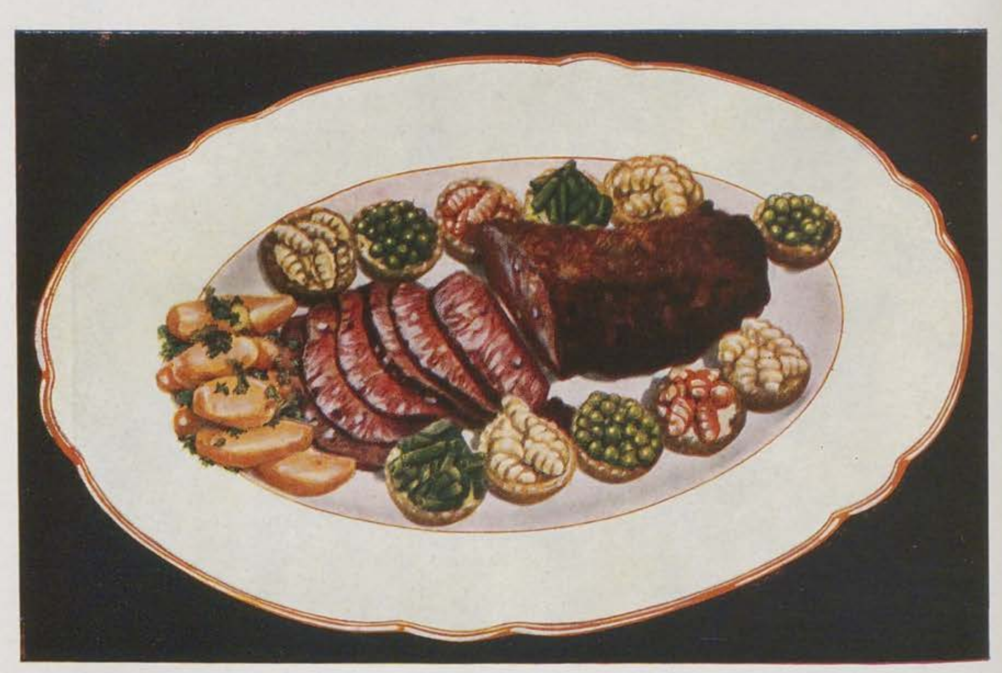


Fig. 154. Ochsenlende " Belle de Mai ". (Siehe No. 1011).
Fig. 155. Ochsenlende nach Renaissance-Art (Siehe No. 994).

kann. Die Zunge in Tranchen schneiden und mit " Sauce Romaine " (No. 140) servieren. Die halb gesalzene Zunge muss vorerst 24 Stunden in Kaltwasser eingelegt werden; ausserdem muss der Fond nicht gesalzt werden.

972. — Ochsenzunge Limousine — Langue de bœuf Limousine. Zubereitung wie No. 971. Garnitur: Kastanienpurée (No. 1802) und kleine glacierte Zwiebeln; leichte Demi-glace mit Tomatenpurée gebunden.

973. — Ochsenzunge St. Germain — Langue de bœuf Saint-Germain. Gleiche Zubereitung wie No. 971. Garnitur : Erbsenpurée (aus gelben Kocherbsen). Mit " Sauce Madère " (No. 131) servieren.

Anmerkung : Die Zunge kann mit verschiedenen Garnituren und auch mit anderen Saucen serviert werden. Die geräucherte Zunge kann auch kalt angerichtet werden.

974. — Hotschpotsch von Ochsenschwanz — Queue de bœuf en hochepot. Eine altbekannte Platte der französischen Küche, eine Art " Potée ". Der Schwanz wird vom Metzger zerschnitten; dann die Stücke 10 Minuten blanchieren und sie nachher mit 2 zerschnittenen Schweinsfüssen und 1 Schweinsohr wie eine Fleischsuppe kochen. Sorgfältig abschäumen; nach 2 Stunden einen in 4 Teile geschnittenen Kohlkopf sowie einige Pot-au-feu-Gemüse hinzufügen und das Ganze noch 1 $^1/_2$ Stunde kochen lassen, d.h. bis der Schwanz gargekocht ist. Das Gemüse in die Mitte der Platte dressieren, ringsherum die Schwanzstücke; auf das Gemüse grillierte Chipolatas sowie das in Stücke geschnittene Schweinsohr anrichten. Den Rand der Platte mit Salzkartoffeln garnieren. Unnütz zu sagen, dass der Fond eine herrliche Suppe für den Abendtisch darstellt.

975. — Russische Bitokes (Russische Küche) — **Les Bitokes** (cuisine russe). 500 gr Rumpsteak fein hacken und unter dieses Hachis 150 gr Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, nach Belieben einige gehackte Zwiebeln, die man in Butter angezogen und erkalten lassen hat, mischen. Die Masse im Stein gut verarbeiten und diese auf dem bestäubten Tisch zu kleinen Beefsteaks formen, welche man in Butter sautiert und auf Croûtons oder ohne Croûtons auf eine runde Platte anrichtet. Den Fond mit 125 gr Sauerrahm (Smitane) ablöschen; eventuell den Rahm mit Zitronensaft säuern. Dann die Sauce auf die Bitokes giessen und diese mit je einen schönen grillierten Champignonhut dekorieren. " Pommes sautées " (No. 1847) damit servieren.

976. — Beefsteaks Chicago — Beefsteaks Chicago. Das Fleisch wie unter No. 975 gegeben präparieren und es zu dicken Beefsteaks façonnieren; in jedem Stück ein Loch machen, in das man ein Eigelb setzt. Die Beefsteaks müssen gut gewürzt und r o h serviert werden. Gehackte Zwiebeln und Petersilie extra dazu.

977. — Deutsche Beefsteaks — Beefsteaks à l'Allemande. Gleiche Zubereitung wie No. 975. Dem Fleisch jedoch das Eigelb sowie ein wenig in Butter angezogene Zwiebeln beimengen.

978. — Kleine Lendenschnitten — Filets Mignons. Es sind dies ganz kleine Beefsteaks, die aus dem Schwanzstück geschnitten werden. Sie werden genau wie die Tournedos (No. 931 ff) behandelt, jedoch schneller gekocht; mit den gleichen Saucen und Garnituren wie die Lendenschnitten (Tournedos) servieren. Man kann die Filets Mignons auch englisch panieren oder in Butter kochen, wie die Schnitzel, aber nicht nappieren.

979. — Lendenschnitten nach Wild-Art — Filets en chevreuil. Dazu werden die gleichen " Filets Mignons " (No. 978) verwendet, doch werden diese mariniert. Jedes Filet-Mignon 2-3 mal kreuzartig spicken und in einer leichten Wild-Marinade (No. 243) während 24 Stunden marinieren.

Die abgetrockneten Mignons in brennendheissem Oel sautieren und sie mit " Sauce Poivrade " (No. 152), " Sauce Chasseur " (No. 133) oder mit irgendeiner andern Wildsauce servieren. Auch eine Gemüsepurée eignet sich dazu. Diese Zubereitungsart bringt — besonders ausser der Jagdsaison — eine sehr geschätzte Abwechslung in die Menus.

Fremdländische Küche

980. — Ochsenfleisch nach Berliner Art — Bœuf à la Berlinoise. Es ist eine Art " Daube ", jedoch mit dem Unterschied, dass im vorliegenden Falle das Gezuckerte mit dem Gesalznen gemischt wird, eine Eigenart der fremdländischen, ganz besonders aber der deutschen Küche. 1 Kg. Tranche oder Schwanzstück vom Ochsen in viereckige Stücke schneiden und diese während 24 Stunden in hellem Bier marinieren; der Marinade in Streifen geschnittene Zwiebeln und Karotten sowie 250 gr Magerspeckstreifen beigeben. Dann alles zusammen während 3 Stunden leise kochen; nachher die Stücke herausnehmen, die Jus entfetten und passieren, diese Sauce zum mindesten auf die Hälfte reduzieren und mit 1 Löffel in Wasser angerührtem Kartoffelmehl binden; den Saft von 2 blanchierten Orangen sowie 3 Löffel Johannisbeergelée hinzufügen. Die Sauce, die man zum Schluss mit dem Saft einer Zitrone verfeinert, muss ziemlich dick sein.

981. — Fleisch-Omelette — Omelette à la farine fourrée d'un hachis. Dieses Fleischgericht wird als Entrée serviert. Aus gekochtem Kalbfleisch, Schinken, Geflügellebern ein Hachis bereiten, das man mit etwas brauner Sauce oder Tomatenpurée bindet. Aus 6 geschlagenen Eiern, Salz, Pfeffer, 50 gr gesiebtem Mehl, 1 grossen Glas kalter Milch eine Omelette anmachen; die Omelettemasse mit dem Schwingbesen gut verrühren und sie in der Pfanne wie eine gewöhnliche Omelette kochen. Das Hachis auf die Omelette schütten, diese zusammenlegen, auf die Platte stürzen, mit geriebenem Käse überstreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Ofen gratinieren bei mehrmaligem Begiessen.

982. — Wiener Rostbraten (Oesterreichische Küche) — **Rôti viennois** (cuisine autrichienne). Den Boden einer Cocotte mit einer grossen Portion dünn geschnit tener Zwiebeln belegen. Einige Beefsteaks in Butter rissolieren und sie in der Mitte der Zwiebeln vergraben. Auf die Hälfte der Höhe des Fleisches mit

süssem Rahm ablöschen, ein eigrosses Stück Glace de Viande daruntermischen, würzen mit Salz und ziemlich viel Paprika und das Ganze 2 Stunden lang leise braisieren. Garnitur : englische Kartoffeln.

983. — **Pörkel** (Oesterreichische Küche) — **Pörkel** (cuisine autrichienne). Eine Art Gulash (No. 905), jedoch mit halb Poulet und halb Schweinefleisch angemacht; 1 rohes Poulet sowie 1 Kg. frisches Schweinefleisch in Stücke schneiden; 2-3 grosse, gehackte Zwiebeln blond anziehen; die Fleischstücke hinzufügen und diese unter ständigem Rühren nur steif werden lassen; gehörig mit Paprika bestreuen, 1 Kg. geschälte und gehackte Tomaten daruntermischen; Salz, Kräuterbündel beifügen und das Ganze 1 $^1/_4$ Stunde kochen. Entfetten und in eine Bordüre von Reis in Fleischbrühe gekocht (Riz au gras No. 1888) anrichten.

984. — **Die Feijoada** (Brasilianische Küche) — **La Feijoada** (cuisine brésilienne). Die Nationalplatte der Brasilianer; eigentlich nur eine Kopie des " Cassoulet ", jedoch mit roten Bohnen und getrocknetem Fleisch, wie dieses massenweise in den entfernten Gegenden konsumiert wird, wo das Verproviantieren etwelche Schwierigkeiten bietet. Das Fleisch wird " boucaniert " (geräuchert) und kann somit längere Zeit aufbewahrt werden; es wird vor dem Kochen mehrere Stunden in Wasser eingelegt.

985. — **Les Espasadas** — **Les Espasadas.** Eine Art Rissolen aus Oelteig bereitet; die Espanadas werden farciert mit : Fleischresten, hart gesottenen Eiern, alles gehackt und mit einer mit Pimentos gewürzten Sauce gebunden. In Oel backen und mit der gleichen pikanten Sauce servieren, die man mit Sultaninen verfeinert.

986. — **Bitokes nach polnischer Art** — **Bitokes à la Polonaise.** Aus Kalbs- oder Geflügelfleisch, oder beidem gemischt ein Hachis bereiten, das man mit dicker " Sauce blanche " (No. 162) bindet. Dieses Hachis zu Kügelchen formen, diese panieren und in Oel oder Butter kochen. Auf eine runde Platte anrichten; gehackte Cornichons, gehackte, in Oel gebackene Steinpilze, Kapern, geviertelte harte Eier und Zitronenscheiben darüber streuen. Mit zerlassener " Beurre Noisette " beträufeln. Gehackte Petersilie.

Die Ochsenlende

987. — Ein reiches Stück par excellence. Es wird gewöhnlich von der Lende genommen und meist mit Speckstreifen gespickt, was den Vorteil hat, das Fleisch saftiger zu halten. Die Ochsenlende wird in der Regel poeliert oder gebraten, doch empfehlen wir die erstere Zubereitungsart. (s. No. 898).

988. — **Ochsenlende mit Madeira** — **Filet de bœuf au Madère.** Eine Garnitur von Champignons bereiten und sie der " Sauce Madère " beifügen, die man aus dem Poêlierfond des Filets präpariert hat.

989. — **Ochsenlende nach Finanzmanns-Art** — **Filet de bœuf à la Financière.** Garnitur : Klösschen, Champignons, Kalbsmilcher, Oliven, Trüffel-julienne,

Hahnenkämme. Mit aus dem Fond bereiteter " Sauce Madère " (No. 131) binden.

990. — Ochsenlende Girondine — Filet de bœuf à la Girondine. Garnitur : Buketts von in halb Butter, halb Oel sautierten Steinpilzen, abwechselnd mit Buketts von braisierten Artischockenbödenschnitten.

991. — Ochsenlende nach Blumenmädchen Art — Filet de bœuf à la Bouquetière. Blumenmädchen-Garnitur : Karotten, weisse Rüben, grüne Bohnen, Blumenkohl und Kartoffeln, alles junges Gemüse und einzeln in Butter sautiert. Bukettartig um das Filet herumlegen. Mit dem gut entfetteten Fond begiessen.

992. — Ochsenlende nach Pächterin Art — Filet de bœuf à la Fermière. Gleiche Garnitur wie die Bouquetière (No. 991), aber alles miteinander gekocht mit etwas Sellerie, sofern es die Saison erlaubt, und kleine Magerspeckstreifen. Das Gemüse in Krustaden anrichten und diese um das mit Weisswein, — statt mit Madeira —, poelierte Filet ordnen.

993. — Ochsenlende nach Gärtnerin Art — Filet de bœuf à la Jardinière. Wie No. 991, nur das Gemüse in ziemlich grosse Würfel schneiden und alle Gemüsesorten miteinander mischen.

994. — Ochsenlende nach Renaissance-Art — Filet de bœuf à la Renaissance. Karotten, weisse Rüben und Kartoffeln mit dem kannelierten Spezialausstecher schneiden; jedes Gemüse für sich kochen, und zwar Karotten und weisse Rüben zuerst blanchiert und dann in Butter sautiert, Kartoffeln in Butter gekocht; auch junge Erbsen und grüne Bohnen kochen und mit Butter binden. Das Gemüse in kleine Artischockenböden oder in Krustaden aus geriebenem Teig, — welch letztere Anrichtart billiger zu stehen kommt — einfüllen und das poelierte Filet damit umranden. (Fig. 155).

A n m e r k u n g : Alle diese Gemüsegarnituren unterscheiden sich nur durch die Art des Zuschneidens bezw. des Dressierens.

995. — Ochsenlende nach Neverser Art — Filet de bœuf à la Nivernaise. Das poêlierte Filet mit kleinen Buketts von glacierten Karotten und Zwiebeln, in Butter gekochten jungen Erbsen und " Pommes Château " (No. 1839) garnieren.

996. — Ochsenlende nach Richelieu — Filet de bœuf à la Richelieu. Mit farcierten Tomaten und Champignons, braisiertem Kopfsalat, und Schmelzkartoffeln anrichten. Leichte Madeira-Sauce (No. 131). (Fig. 153).

997. — Ochsenlende nach der Dubarry — Filet de bœuf à la Dubarry. Das gebratene Filet mit Blumenkohlkügelchen garnieren, die man mit " Sauce Mornay " (No. 165) nappiert und im Ofen überglänzt. An beiden Enden der Platte je ein Bukett von Schlosskartoffeln (No. 1839) anrichten. Leichte Tomatensauce.

998. — Ochsenlende nach neapolitanischer Art — Filet de bœuf à la Napolitaine. Garnitur : Makaroni nach neapolitanischer Art. An beiden Enden der Platte eine feine Kartoffelpurée. Sauce : mit Tomatenpurée gebundene Jus.

999. — Ochsenlende nach Montmorency — Filet de bœuf à la Montmorency. Das gebratene Filet mit Artischockenböden garnieren, in die man teilweise eine Macédoine von mit Butter gebundenen frischen Gemüsen, teilweise ebenfalls mit Butter gebundene grüne Spargelspitzen einfüllt. Das Filet mit dem tomatisierten Fond begiessen.

1000. — Ochsenlende nach algierischer Art — Filet de bœuf à l'Algérienne. Garnitur : Klösschen von Süsskartoffelmasse (Patates douces) und farcierte Tomaten nach algierischer Art (No. 1871). Das Filet auf eine grosse längliche Platte dressieren. Ringsherum die Garnitur; mit der passierten und entfetteten Sauce begiessen.

1001. — Farcierte Tomaten nach algierischer Art — Tomates farcies à l'Algérienne. Eine kleinere Portion Risotto bereiten, dem man während des Kochens 2-3 grillierte und gehackte Pfefferschoten, 2 gehackte und rissolierte Champignons sowie 1 gehäuften Löffel Tomatenpurée beimengt. Etwa 10 Tomaten abdecken, aushöhlen und mit diesem Risotto füllen; mit geriebenem Weissbrot bestreuen, mit Oel beträufeln und im Ofen gratinieren.

1002. — Süsskartoffelklösschen — Quenelles de Patates douces. 3 süsse algierische Kartoffeln im Ofen kochen; dann das Kartoffelfleisch in einer Terrine stossen, die Masse mit einen Stück Butter und 2 Eigelb verarbeiten; nachher 1 Löffel Mehl darunterziehen und diesen weichen Teig in kleine Stücke teilen, die man auf dem bestäubten Tisch mit der Hand zu rübenförmigen Klösschen formt. Diese Klösschen in brennendheissem Oel backen, abtropfen und anrichten.

1003. — Ochsenlende nach Montglas — Filet de bœuf à la Montglas. Braisieren oder braten. Garnitur : in Butter sautierte Gänseleberschnitzel, Champignonhüte sowie Streifen von Pöckelzunge und Trüffeln. Das Ganze mit einer Demiglace nappieren, die man mit Madeira verfeinert hat.

1004. — Ochsenlende Daguesseau — Filet de bœuf Daguesseau. Das Filet parieren und spicken. Eine Kasserolle mit Karotten, Zwiebeln und Aromatenbündel belegen und das Filet darauf legen. Mit Madeira und Consommé ablöschen; $^1/_2$ Stunde bei starkem Feuer kochen. Das Filet dressieren, den Fond passieren und ihn reduzieren. Garnitur : Kugeln von jungem Kohlkopf und farcierte Champignons. Mit der reduzierten Jus begiessen.

1005. — Ochsenlende nach Claremont — Filet de bœuf à la Claremont. Das Filet mit Madeira poelieren; dem Fond rissolierte Abfälle von rohem Schinken beigeben. Garnitur : ganze braisierte Kastanien, glacierte Zwiebeln und Karotten bukettweise angerichtet. Zwischen jedes Bukett ein Schinkenmedaillon, das man in Butter gebacken hat; vorzugsweise rohen Bayonne Schinken verwenden, den man mit dem Ausstecher schneidet; die Schinkenabfälle finden in dem Fond Verwendung. Mit einem Teil der Sauce das Filet begiessen und den Rest in Saucière servieren.

1006. — Ochsenlende Jura — Filet de bœuf à la Jurassienne. Das Filet mit Weisswein poelieren und dem Fond eine leichte Demi-glace beifügen. Garnitur :

Plätzchen aus Duchessekartoffelmasse an beiden Enden der Platte; auf beiden Seiten kleine Krustaden aus geriebenem Teig, in die man teilweise ganze braisierte Kastanien, teilweise Zwibelpurée einfüllt. Das Filet nur ganz leicht begiessen, damit die Krustaden nicht nappiert werden. Den Rest der Sauce extra dabei.

1007. — Ochsenlende nach Cecilia Art — Filet de bœuf à la Cecilia. Das Filet mit einer leichten tomatisierten Demi-glace und einem Glas Weisswein poelieren. Garnitur : kleine Krustaden, die mit kleinen glacierten Karotten gefüllt werden; dann 200 gr in Butter gekochten Magerschinken im Stein stossen; nachher 2 dzl dicker Béchamelle, ein wenig Doppelrahm, eine Prise Paprika sowie 3 Eigelb darunter mischen; diese Purée durchs Sieb treiben und sie in kleine gebutterte Babaformen einfüllen, die man alsdann 10 Minuten im Wasserbad pochiert. Das Filet auf eine längliche Platte anrichten; ringsherum die Garnitur abwechslungweise dressieren. An beiden Enden der Platte je eine grosse mit Nüsschen-Kartoffeln gefüllte Krustade. Mit dem entfetteten Fond saucieren.

1008. — Ochsenlende nach Brillat Savarin — Filet de bœuf à la Brillat-Savarin. Das Filet poelieren und inwendig rosa halten. Garnitur : farcierte Tomaten, braisierten Kopfsalat und kleine Briochen aus Duchessekartoffelmasse (No. 1828). Dazu eine " Sauce Madère (No. 131), der man den gut entfetteten Fond beigefügt hat.

1009. — Ochsenlende nach Strozi — Filet de bœuf à la Strozi. Das Filet mit Madeira und Weisswein braisieren. Garnitur : kleine Timbalen mit Käserisotto gefüllt; farcierte Tomaten und Duchesse-Kartoffeln (No. 1828). Den passierten und entfetteten Fond extra dabei.

1010. — Ochsenlende nach moderner Art (Reiche Küche) — **Filet de bœuf à la Moderne** (cuisine riche). Sehr hübsche und feine Garnitur : 1. etwa 12 Chartreuse-Timbalen mit kleinen Tüben von Karotten und weissen Rüben dekorieren, wie unter Rebhühner-Chartreuse (No. 1506) gegeben; dann diese Formen mit einer dichten, mit 2 Eigelb gebundenen Blumenkohlpurée füllen und die Timbalen im Wasserbad pochieren; 2. ausgehöhlte Tomaten in Butter pochieren und sie mit Zwiebelpurée füllen; 3. aus Kalbsfleisch mit Rahmsauce eine " Mousseline-Farce " (No. 251) bereiten, die man in gebutterte Schiffchenformen einfüllt und mit Trüffeln dekoriert. Das Filet mit einem guten Madeira-Fond poelieren. Das Filet dressieren; ringsherum die garnierten Chartreuse-Timbalen abwechselnd mit den " Tomates Soubise " anrichten; die schiffsartigen Klösschen in Fächerform an beide Enden der Platte ordnen.

1011. — Ochsenlende Belle-de-Mai (Reiche Küche) — **Filet de bœuf Belle-de-mai** (cuisine riche). Das Filet mit Weisswein und Demi-glace poelieren. Garnitur : Karotten, weisse Rüben, junge Erbsen, grüne Bohnen, Spargelspitzen, Kartoffeln und Artischockenböden; 12 Babaformen gehörig mit Butter bestreichen; je 3 Formen werden mit jungen Erbsen, grünen Bohnen, Karotten, bezw. weissen Rüben chemisiert; die beiden letzteren Gemüsesorten werden mit dem Ausstecher zu Kügelchen façonniert. Auf jedes Gemüse eine dünne

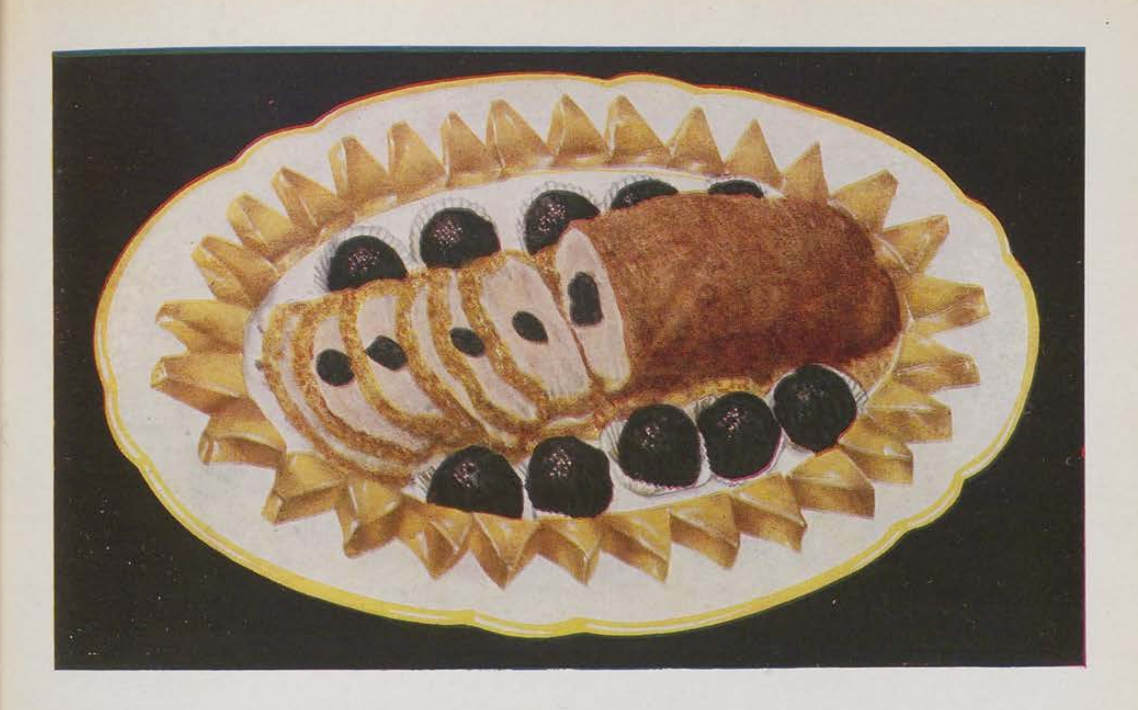




Fig. 156. Ochsenlende nach Strassburgerart. (Siehe No. 1014).
Fig. 157. Ochsenlende in der Wiege. (Siehe No. 1015).





Fig. 158. Englisches Beefsteak Pie. (Siehe No. 917).
Fig. 159. Kalbschnitzel nach Wiener Art. (Siehe No. 1047).

Schicht Kalbsfarce oder Klösschenfarce streichen; dann die Förmchen mit dem Rest der Gemüse, alles nach Gärtnerin-Art geschnitten, gemischt und mit Butter gebunden, ausfüllen. Die Artischockenböden sind ganz gekocht; sowohl diese als auch die Kartoffeln werden separat gekocht; Eine Viertelstunde vor dem Servieren lässt man die Timbalen im Wasserbad pochieren; Artischockenböden und Kartoffeln in Butter sautieren; dann das Filet im heissen Ofen glacieren, wobei man es alle 2 Minuten begiesst.

Das Filet auf eine grosse längliche Platte dressieren; ringsherum die Artischockenböden ordnen; auf die Artischockenböden je eine Timbale stürzen, indem man sie abwechselnd anrichtet, je nach der Farbe der Gemüsesorte. An beide Enden der Platte sowie zwischen die Artischockenböden je 1 Kartoffelbukett. Die Artischockenböden leicht mit Jus saucieren. Den Rest der Jus in Saucière. (Fig. 154).

1012. — Ochsenlende nach Goldregen-Art (Reiche Küche — **Filet de bœuf à la Gerbe d'Or** (Cuisine riche). Das Filet mit einer mit Porto verfeinerten Demiglace poelieren. Garnitur : grüne Spargelspitzen in Bündelchen binden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Es werden nur die 6-8 cm langen Spitzen verwendet. Wenn die Spargeln gargekocht sind, herausnehmen und abtropfen. Dann macht man daraus etwa 12 ganz kleine Buketts, die man in eine genügend ausgehölte Zitronenscheibe hineinsteckt. Jedes Spargelbukettchen in einen Artischockenboden legen und es mit einem Schnürchen aus Duchessekartoffelmasse umranden. Obenauf ganz wenig gesiebtes Eigelb streuen. Die so garnierten Artischockenböden einen Moment in den Ofen bei schwacher Temperatur geben, damit die Kartoffelmasse fest wird und die kleinen Spargelspitzenbuketts einen Halt haben. Das gekochte Filet in die Mitte einer länglichen Platte dressieren und es mit den garnierten Artischockenböden umfassen. Den Fond entfetten, ihn mit einer leichten tomatisierten Demi-glace binden und das Filet damit saucieren. Um die Garnitur zu vervollständigen, kann man auch an beide Enden der Platte eine Pyramide von jungen Kartoffeln anrichten. In diesem Falle werden aus hartem Teig 2 Schalen bereitet, in die man die Kartoffeln einfüllt. Eine aparte Platte zum Grand Dîner passend.

1013. — Ochsenlende " Karl der Grosse " — Filet de bœuf à la Charlemagne. Hier ist Gelegenheit geboten, einen ziemlich grossen Filetrest vom Vortage zu gebrauchen. Das in Kasserolle gekochte oder im voraus gebratene Filet in Tranchen schneiden und diese in eine Gratinplatte ordnen, abwechslungsweise mit einem feinen Champignonshachis, das man gekocht und mit einer dicken Tomatenpurée gebunden hat. Die Platte mit einer " Sauce Béarnaise " (No. 176) nappieren und im heissen Ofen überkrusten lassen.

Kalte Ochsenfleischgerichte

1014. — Ochsenlende nach Strasburger Art (Reiche Küche) — **Filet de bœuf à la Strasbourgeoise** (cuisine riche). In der Mitte des rohen Filets ein Loch von 4-5 Durchmesser machen. Dazu verwendet man ein Spezialmesser, den sogenannten " Tranchelard ". Dieses Messer in das Fleisch einführen, umdrehen

und das abgeschnittene Fleischstück herausziehen. Dieses Fleischstück findet am anderen Tage für Tournedos Verwendung. Dann einige Stücke roher Gänseleber von der Grösse des Loches, resp. mit dem gleichen Durchmesser, im voraus marinieren und sie dann in das Loch einfüllen. Die Oeffnung mit einem festgebundenen Pergamentpapier decken und das Filet wie üblich lardieren. Das Filet am Vorabend mit Madeira oder Porto (ohne Sauce) poelieren. Aus mit Porto gekochter Gänseleber eine Purée bereiten, der man etwas zerlassene Butter (125 gr Butter auf 300 gr Gänseleber) beifügt. Diese Purée zu Kügelchen façonnieren, die man in gehackte Trüffeln wälzt, um auf diese Weise ziemlich grosse " Truffes en Surprise " darzustellen. Das kalte geschnittene Filet auf eine längliche Platte dressieren, es mit guter, halbfester mit Porto angemachter Gelée nappieren.

Zur Bereicherung dieser Platte kann man die " Truffes en Surprise " durch grosse, richtige, mit Rheinwein gekochten Trüffeln ersetzen, denen man ein Deckelchen abschneidet, inwendig etwas aushöhlt und den leeren Raum mit Gänseleberpurée füllt. Nachher das Deckelchen wieder aufsetzen, mit Gelée nappieren und anrichten. Dieses Stück bildet eine der feinsten und schönsten Platten dar, die man als " Filet froid " überhaupt servieren kann. (Fig. 156).

1015. — Ochsenlende in der Wiege — Filet de bœuf au Berceau. Das Filet am Vortage braten und es inwendig ein wenig rosa, jedoch nicht blutig halten. Eine längliche Form mit gerundetem Boden (sogenannte " Wiegeform ") mit Aspik-Gelée chemisieren; den Boden der Form der Länge nach mit einigen Reihen von tübenförmig ausgestochenen Karotten und weissen Rüben, sowie jungen Erbsen und ganzen Bohnen, alle diese Gemüsesorten separat in Salzwasser gekocht, belegen. Das kalte Filet in dünne Tranchen schneiden und diese in der Form aneinanderstellen, indem man dem Filet seine ursprüngliche Form gibt; zwischen die Tranchen je eine dünne Schicht Gänseleberpurée. Nachher die Form mit einer durch Mayonnaise gebundenen Gemüse-Macédoine ausfüllen und das Ganze mit Gelée überdecken.

Aufs Eis stellen; vor dem Servieren die Form stürzen und die Platte mit gehackter Gelée, auf die man kleine, mit Mayonnaise nappierte Blumenkohlbuketts einsteckt, garnieren. Eine sehr schöne sommerliche Platte. (Fig. 157).

1016. — Ochsenlende nach Rotschild — Filet de bœuf à la Rotschild. Dazu kann man auch einen Filetrest gebrauchen; die Lende in Tranchen schneiden und diese auf die Platte in der ursprünglichen Filetform anrichten, wobei man auf jede Tranche eine Schicht Gänselebercrème streicht und eine Trüffelscheibe setzt. Das wieder geformte Filet mit Gänseleber maskieren; mit Trüffeln und gehackter Gelée dekorieren.

Anmerkung : Will man das Filet nicht wieder formieren, so kann man die mit Gänseleberpurée bestrichenen Tranchen auf eine grosse längliche Platte anrichten und das Ganze mit halbfester Gelée nappieren.

1017. — Glacierte Ochsenlende nach Rohan — Filet de bœuf glacé à la Rohan. Diese hübsche kalte Platte ist nicht schwer zu machen. Vorbereitung : 1 Liter mit Madeira angemachte Aspik-Gelée; eine gespickte Ochsenlende ebenfalls am Vortage in Cocotte kochen; das Ganze gut erkalten lassen. Dann aus

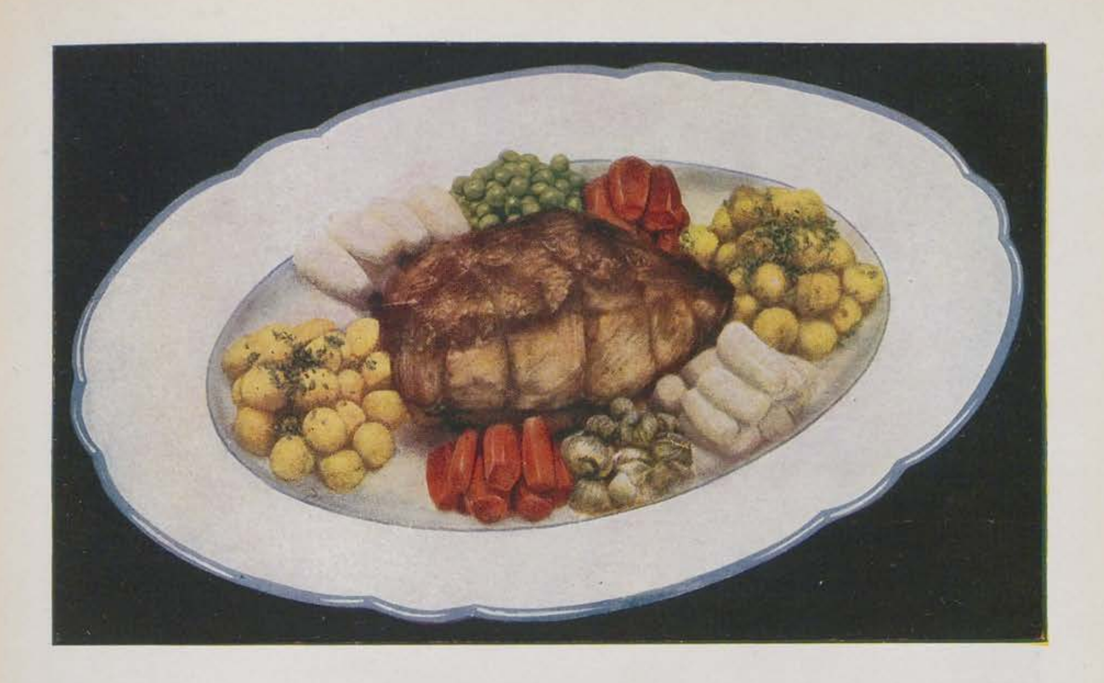




Fig. 160. Kalbsnuss nach Neverser Art. (Siehe No. 1104).
Fig. 161. Kalbszunge nach Dussolier. (Siehe No. 1114).



Fig. 162. Kalbsröllchen nach griechischer Art. (Siehe No 1054).

MENU

Nizzaer Canapés
Rühreier mit Champignons
Kalbsröllchen nach griechischer Art
Mirette-Kartoffeln
Früchten-Kompott
Biscuits



Fig. 163. Kalbsmilcher nach Camargo.
(Rezept s. unten).

Rezept : Die mit Speckscheiben gespickten Kalbsmilcher braisieren; 125 gr Klösschenfarce bereiten und sie in drei Stücke teilen : den ersten Teil mit gehackten Trüffeln vermischen, in den zweiten Teil gehackte Petersilie geben und den dritten Teil weiss belassen; diese Farce mit dem Löffel fassonnieren, pochieren, abtropfen und die Klösschen abwechselungsweise um die Kalbsmilcher dressieren.



Fig. 164. Braisierte Kalbsmilcher nach Gärtnerin-Art. (No. 1096).

MENU

Kraftbrühe Sévigné
Gebackene Seezungen mit Zitrone
Braisierte Kalbsmilcher n.Gärtnerin-Art
Gebratener Fasan auf Canapé
Lorette-Salat
Pralinee-Gefrorenes

250 gr Magerschinken und 80 gr Butter eine Schinkenmousse bereiten, indem man beides gehörig im Stein stosst; eine Kaffeetasse kalte und dicke Béchamelle, 1/2 Tasse frischen Doppelrahm, 1 Löffel Tomatenpurée, einige Tropfen Carmin und das nötige Gewürz daruntermischen. Diese Mousse durchs Sieb treiben und sie kalt aufbewahren. Nachher das in Tranchen geschnittene Filet wieder formen, indem man zwischen 2 Tranchen je eine Schicht Schinkenmousse streicht. Mit halbfester Gelée nappieren; die Platte mit gehackter Gelée umranden, in die man kleine Bouquets von mit dicker Mayonnaise nappiertem Blumenkohl einsteckt. Zwischen die Blumenkohlbuketts je eine Babaform stürzen, die man im voraus mit Gelée chemisiert, mit Trüffeln dekoriert und mit Schinkenmousse gefüllt hat.

Anmerkung : Zur Bereicherung dieser Platte kann man auch an jedes Ende eine Krustade setzen, in die man glacierte, ausgestochene und mit halbfester Gelée nappierte Karotten und weisse Rüben einfüllt.

1018. — Ochsenlende nach russischer Art — Filet de bœuf à la Russe. Das in Tranchen geschnittene Filet wieder formen, und zwar mit je einer Schicht Gelée zwischen die Tranchen. Mit Trüffeln verzieren. Garnitur : russischer Salat und etwas Tartaren-Sauce (No. 218). Den Salat in kleinen Buketts oder aber in Krustaden, Artischockenböden und Tomaten anrichten.

1019. — Kalter Schmorbraten in Gelée — Bœuf à la Mode en gelée. Hier muss das Fleischstück länger gekocht werden, als wenn es sich um Fleisch handelt, das warm serviert sird; sonst ist die Zubereitungsart die gleiche (s. No. 901), nur erfordert das zum Kaltservieren bestimmte Fleischstück etwas mehr Kalbsfuss und Schweineschwarten. Wenn das Fleischstück gargekocht ist, das Ganze sorgfältig abtropfen; die Karotten und Zwiebeln geschmackvoll in das Geschirr — Timbaleform oder einfache Schüssel — ordnen, in dem man das Fleischstück formt; dieses wird dann in die Mitte der Form gesetzt; ringsherum die restlichen Gemüse schütten; eventuell auch noch den in feine Stücke geschnittenen Kalbsfuss dazugeben. Die kalte Jus entfetten, sie durchs Etaminetuch sieben und auf das Ganze giessen. Dann fest werden lassen und am andern Tage stürzen.

1020. — Pöckelzunge vom Ochsen — Langue de bœuf à l'Ecarlate. Die Zunge muss 12 Tagen in der Lake gelassen werden. Dann die Zunge herausnehmen und sie unter laufendem Wasser 24 Stunden lang abspülen. Die mit reichlich viel Wasser gargekochte Zunge abtropfen und unter einem ziemlich schweren Gewicht abkühlen lassen, sie nachher in dünne Speckstreifen oder in Butterpapier vollständig einwickeln und erst noch in eine Darmblase einhüllen; diese an beiden Enden festbinden und die so eingewickelte Zunge 10 Minuten in kochendes Wasser tauchen; dann die aufgeblaste Darmblase mit einer Nadel stechen, damit die Luft herauskommt. Die Zunge mit Carmin oder Caramel färben, sie mit Oel bestreichen und an einem kühlen, nicht allzu luftigen Ort aufbewahren. Die so präparierte Zunge kann man 6 Monate lang aufbewahren.

1021. — Ochsenherz nach Tyroler Art — Cœur de bœuf à la Tyrolienne. Das Ochsenherz wird wie der " Bœuf à la Mode " (No. 901) zubereitet, nur einige

Karotten und Zwiebeln beifügen; den Fond eher etwas spärlich halten; 4 Stunden langsam kochen, dann erkalten lassen die Jus entfetten, passieren und zu Gelée klären. Eine Rémoulade-Sauce (No. 217) bereiten, der man einige Löffel geriebenen Meerrettich beigibt. Das Herz in Scheiben schneiden, diese mit der Sauce nappieren, anrichten und mit Gelée umranden.

1022. — Gepresstes Ochsenfleisch (Englische Küche) — **Pressed-beef** (cuisine anglaise). Das gepresste Ochsenfleisch ist in Konserven erhältlich. Wenn man jedoch über genügend Zeit verfügt, möchten wir empfehlen, das Pressed-beef selbst anzumachen, zumal die Qualität des Hausproduktes bedeutend besser ist. 5 Pfund Ochsenbrust ausbeinen und folgenderweise salzen : 100 gr feines Salz mit 50 gr Zucker und 8-10 Gr Salpeter zusammenzerdrücken; dann das parierte Stück Ochsenbrust in diese Mischung drehen, indem man mit beiden Händen stark drückt, damit das Salz in das Fleisch hineindringt. Die gesalzenen Fleischstücke in eine grosse Terrine, oder in ein Steingut-oder Holgefäss legen; mit grauem Salz bedecken, dem man den Rest des gesalzenen Salpeters beigemengt hat. Auf das Fleisch zuerst ein Brett und dann noch ein 10 Kg Gewicht setzen; die Ochsenbrust 8-10 Tage in der Lake lassen, unter gelegentlichem Rühren. Die herausgenommenen Fleischstücke 12 Stunden unter laufendem Wasser abspülen und sie während 5-6 Stunden in ungesalzenem Wasser ganz leise kochen. Dann die Fleischstücke fertigparieren, die verbleibenden Knochen entfernen und die Ochsenbrust in eine viereckige Galantineform legen, in der man sie unter einem 10 Kg. Gewicht erkalten lässt.

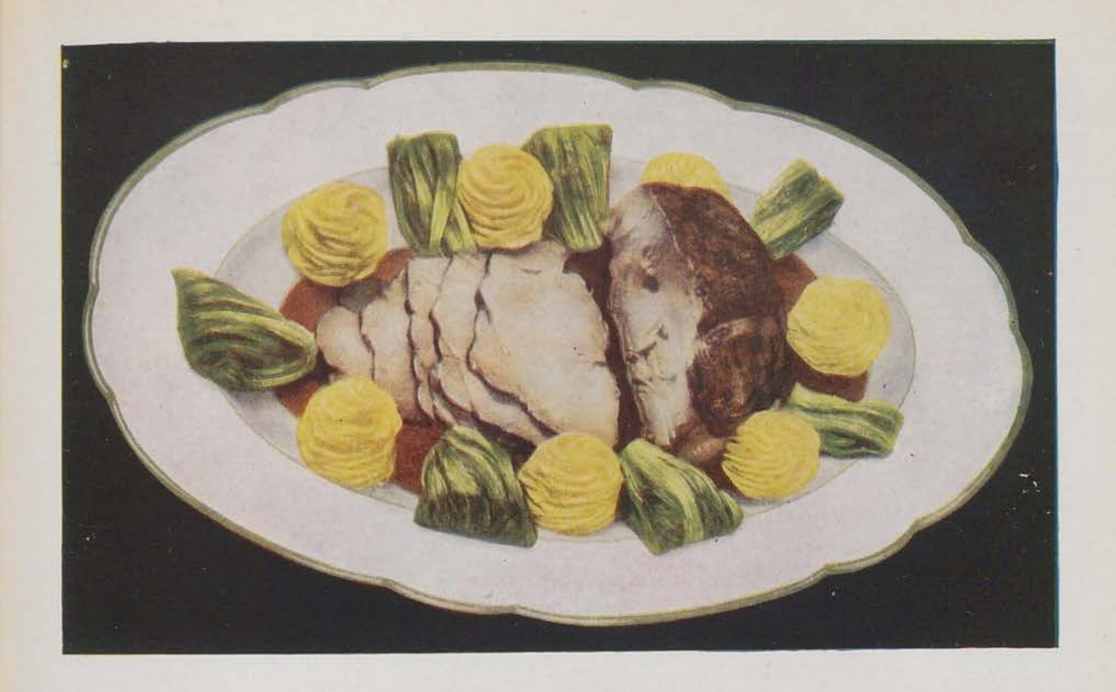
Das fertige Pressed-beef in dünne Tranchen schneiden; mit Gelée, " Sauce Rémoulade " (No. 217) oder " Sauce Ravigote " servieren. Gehackte feine Kräuter und Cornichons.

1023. — Geräuchertes und getrocknetes Ochsenfleisch — Bœuf fumé et bœuf séché. Das geräucherte Ochsenfleisch ist in den einschlägigen Geschäften fertig erhältlich, eignet sich aber nicht zum Selbstanmachen.

In der Schweiz wird das gesalzene Fleisch der kühlen Luft der hohen Berge ausgesetzt, indem man es dort einige Monate lang aufhängt. Das so präparierte Fleisch (Bündner-Fleisch) kann nicht mit dem Messer geschnitten, sondern es muss gehobelt werden.

Das Kalbfleisch — Die Koteletts

1024. — Kalbskoteletts mit feinen Kräutern — Côtelettes de veau aux fines herbes. Obwohl man manchmal die Kalbskoteletts grilliert, ist deren übliche Zubereitungsart das Braten in der Kasserolle oder das Sautieren in der Sauteuse. Sie werden mit allen möglichen Gemüsesorten garniert. Die Koteletts würzen und mehlen und sie mit heisser Butter in dem Sautoir kochen. Die Kochzeit variiert je nach Grösse der Koteletts, welch letztere stets genügend gekocht sein müssen. Die Koteletts auf die Platte anrichten, den Fond mit Weisswein deglacieren, etwas Petersilie hinzufügen und die Sauce abseits des Feuers mit einem guten Stück frischer Butter binden; die Koteletts damit nappieren.



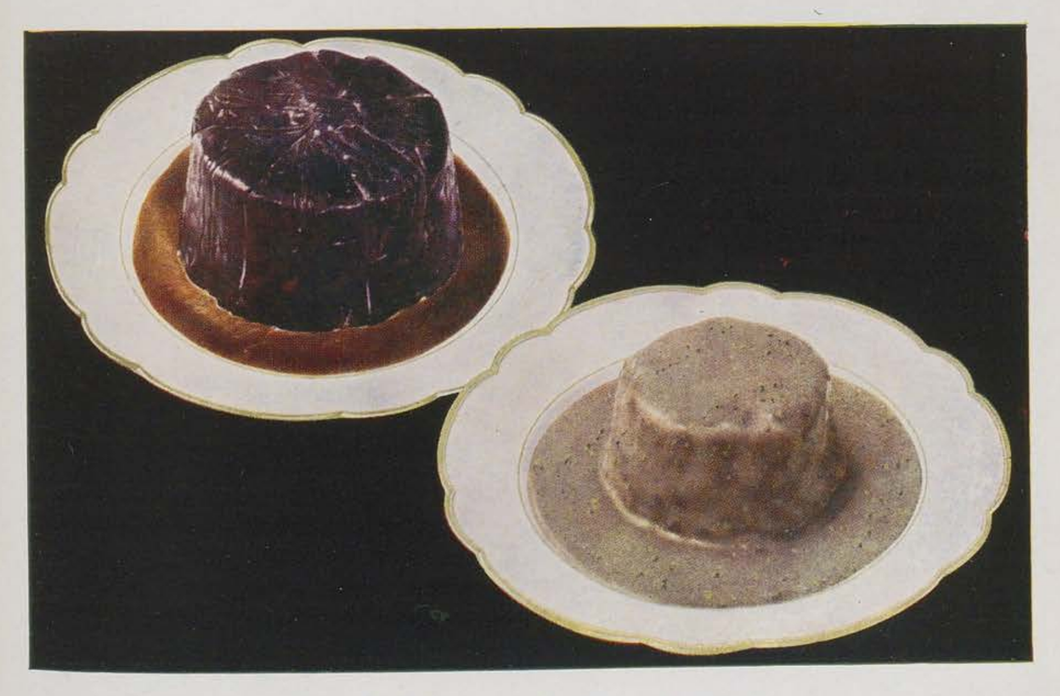


Fig. 165. Kalbnuss nach Judic. (No. 1096).
Fig. 166. Türkische Moussaka. (No. 1638).
Fig. 167. Kalbsleberbrötchen nach Valois. (No. 1091).

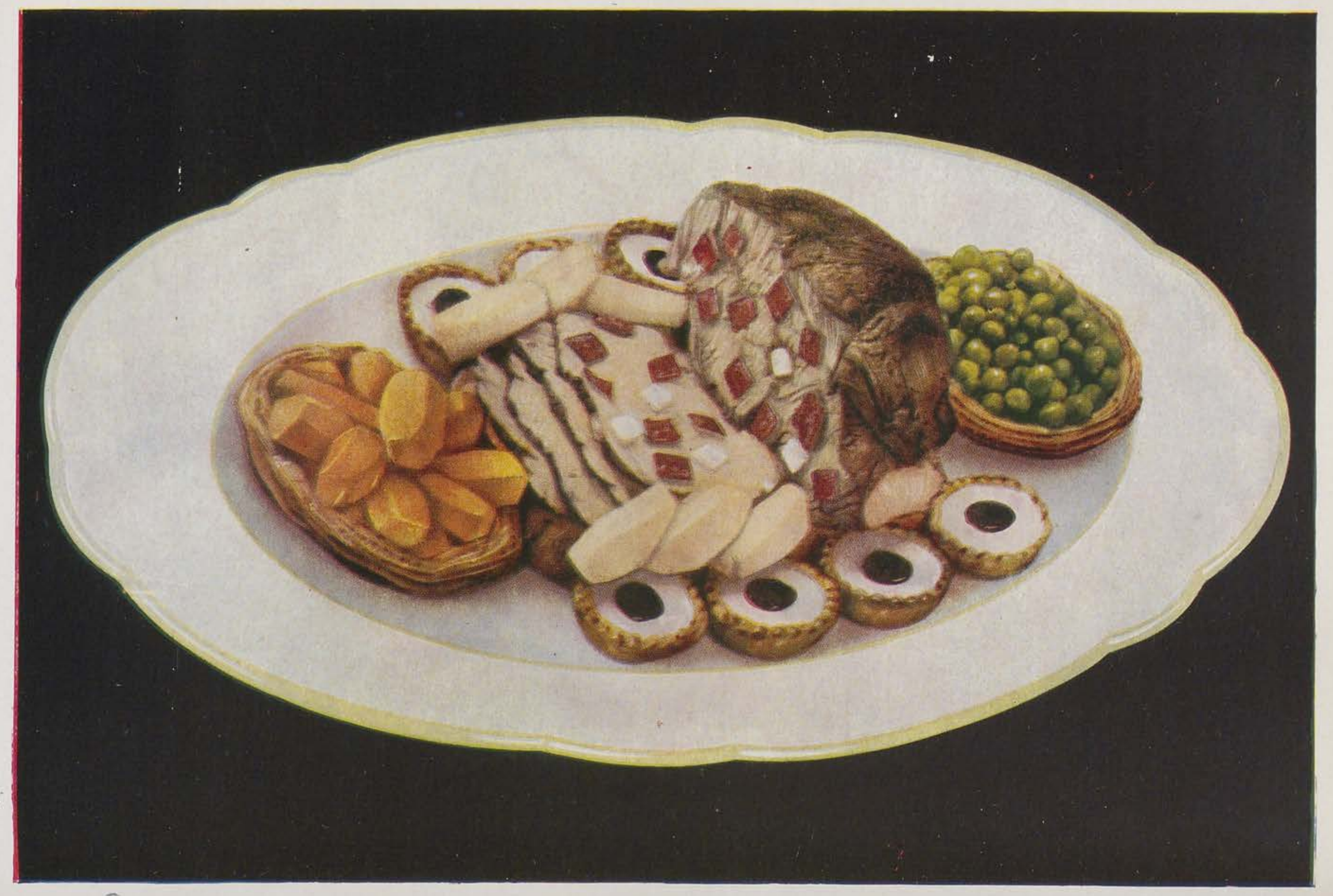


Fig. 168. Kalbsnuss nach Landjägerart. (Siehe No. 1105).

1025. — Kalbskoteletts nach Hausfrauen-Art — Côtelettes de veau à la Bonne-Femme. Wie unter No. 1024 gegeben sautieren; einige glacierte kleine Zwiebeln, einige kleine, in Butter gekochte junge Kartoffeln sowie einige rissolierte Magerspeckstreifen hinzufügen. Das Sautoir decken, mit ganz wenig Bouillon ablöschen und ganz leise fertig kochen.

1026. — Kalbskoteletts in Cocotte nach Häushälterin Art — Côtelettes de veau en cocotte à la Ménagère. Die Koteletts in Butter sautieren, sie dann in eine Cocotte legen mit kleinen glacierten Zwiebeln, kleinen Karotten und Kartoffeln; leicht mit Weisswein ablöschen; die Cocotte decken und langsam kochen.

1027. — Kalbskoteletts nach Mailänder Art — Côtelettes de veau à la Milanaise. Die Koteletts mit geriebenem Weissbrot und Käse, beides gemischt, panieren; in Butter langsam kochen. Mit Makaroni nach Mailänder Art (No. 1880) servieren. Ringsherum ganz wenig Tomatensauce. (Fig. 175).

1028. — Kalbskoteletts nach englischer Art paniert — Côtelettes de veau panées à l'Anglaise. Die Koteletts würzen und mehlen, sie in mit Oel geschlagenem Ei drehen und in geriebenem Weissbrot wälzen. In brennendheisser Butter kochen; mit Zitronensaft und " Beurre noisette " begiessen.

1029. — Kalbskoteletts in Papierhüllen — Côtelettes de veau en papillottes. Ein grosses Blatt weisses Küchenpapier herzförmig schneiden, es mit Butter oder Oel bestreichen. In die Mitte dieses Papierblattes 1 Löffel " Duxelles " (No. 1828) oder Champignonhachis schütten. Auf das Hachis eine dünne Scheibe gekochten Schinken und auf diesen das sautierte Kotelett setzen; zum Schluss obenauf noch 1 Löffel Duxelles. Das Papier zusammenfalten, so dass das Kotelett gut darin eingewickelt ist; dann die Papillote im heissen Ofen aufgehen lassen, bis das Papier stark Farbe genommen hat. " Sauce Madère " (No. 131) extra dabei.

Anmerkung : Dieses Rezept gilt für alle in Papilloten zubereiteten Gerichte : Lammkoteletts, Taube, Kalbsmilcher, etc.

1030. — Kalbskoteletts nach Pojarski — Côtelettes de veau à la Pojarski. 250 gr entnervte Kalbsnuss hacken und dieses Hachis mit 1-2 in Butter weichgedämpften gehackten Zwiebeln, einem eigrossen Stück Butter und 50 gr geriebenem, in Milch eingeweichtem und ausgedrücktem Weissbrot stossen. Die Masse mit Salz und Paprika würzen und sie alsdann in 5-6 Teile detaillieren, die man auf dem bestäubten Tisch zu Koteletts formt; diese mit Ei und geriebenem Weissbrot panieren und in heisser Butter rasch kochen. Die Koteletts kranzförmig auf eine runde Platte anrichten; in jedes Kotelett ein Stück Makaroni einstecken, das man mit einer Papiermanchette verziert. Mit irgendeinem passenden Gemüse und einer Sauce servieren.

1031. — Kalbskoteletts nach Dreuxer Art — Côtelettes de veau à la Dreux. Dicke Koteletts mit je 2-3 Trüffelscheiben spicken, mehlen und langsam in Butter kochen. Auf eine Garnitur von Klösschen, Champignons und Oliven, alles mit etwas Madeira-Sauce (No. 131) gebunden, anrichten.

1032. — Kalbskoteletts nach Bäuerin Art — Côtelettes de veau à la Paysanne. Dünn geschnittene Karotten, weisse Rüben, Zwiebeln und Sellerie in Butter weichdämpfen. Die in Mehl gedrehten und in Butter rissolierten Koteletts auf die gedämpften Gemüse legen, mit etwas Jus oder Wasser ablöschen, würzen und das Ganze bei gedeckter Kasserolle 25 Minuten kochen. Vor dem Servieren noch einige separat gekochte grüne Bohnen beifügen.

1033. — Kalbskoteletts mit Kresse — Côtelettes de veau Vert-Pré. Die gewürzten Koteletts mehlen, buttern und grillieren. Auf " Beurre Maître d'Hôtel " (No. 232) servieren. Auf beide Seiten der Platte Strohkartoffeln; an jedes Ende ein Bukett Kresse legen.

1034. — Kalbskoteletts nach Foyot, auch nach der Mutter Moinet genannt — Côtelettes à la Foyot dites aussi à la mère Moinet. Eine herrliche Platte und überdies äusserst einfach in ihrer Zubereitung. Auch die Schnitzel können nach dieser Methode zubereitet werden. Die Zwiebeln hacken und blond anrösten (man rechnet 2 Löffel gehackte Zwiebeln pro Kotelett). Dann dicke Kalbskoteletts — eventuell je 1 Kotelett pro 2 Personen — beidseitig salzen und pfeffern; auf die eine Seite eine Schicht gekochte Zwiebeln streichen und mit trockenem, geriebenem und durchs Sieb gestossenem Weissbrot, dem man reichlich geriebenen Gruyère beigemengt hat, decken. Mit der Hand gehörig drücken, dann mit Butter beträufeln, eine zweite Schicht Brot darüber streichen und das Kotelett obenauf auf diese Weise domartig garnieren. Die Koteletts in eine Gratinplatte ordnen, deren Boden mit gehackten, in Butter gedämpften Zwiebeln belegt wurde; etwas Weisswein und Bouillon in die Platte giessen, jedoch ohne dass die Koteletts bedeckt sind. Das Ganze auf den Siedepunkt bringen; hierauf die Platte in den Ofen stossen und reichlich mit zerlassener Butter beträufeln. Während 1 Stunde langsam kochen, unter öfterem Begiessen mit der Jus. Servieren mit dem Rest der durchs Spitzsieb passierten Jus. Bei zu starkem Einkochen des Fonds muss man wieder etwas Bouillon hineingeben.

1035. — Kalbskoteletts " Maintenon " — Côtelettes de veau à la Maintenon. Die Koteletts in Butter sautieren und sie dann mit einem Salpikon aus Schinken, Champignons und Trüffeln, alles mit etwas zerlassener Glace de Viande gebunden, decken. Dieses Salpikon domartig anrichten und mit 1 Löffel dicker, mit Eigelb gebundener " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren. Geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen überglänzen. Mit dem Kotelettsfond servieren, den man mit Weisswein deglaciert hat. Ringsherum Tomatencoulis.

1036. — Kalbskoteletts in Cocotte mit Rahm — Côtelettes de veau en cocotte à la crème. Die Kalbskoteletts langsam in Cocotte mit Butter kochen; wenn sie gargekocht sind, 125 gr (auf 4 Koteletts gerechnet) dicken Rahm hineingiessen. Schmoren lassen, salzen, pfeffern und in Cocotte servieren. Schmelzkartoffeln dazu.

1037. — Kalbskoteletts nach Mireille — Côtelettes de veau Mireille. Die Koteletts kochen; nebenbei 1-2 in Tranchen geschnittene Auberginen schälen, mehlen und in der Pfanne backen; dann die Auberginen herausnehmen und in das verbleibende Oel 250 gr geschälte, ausgehöhlte und geviertelte Tomaten

hineinwerfen; Salz, Pfeffer, Petersilie und eine Messerspitze gehackten Knoblauch daruntermischen. Auf die angerichteten Koteletts je 2 Tranchen Auberginen setzen, diese mit der Tomatenfondue bedecken und das Ganze mit dem mit Weisswein zu Glace eingekochten Kotelettsfond, dem man etwas Bratenjus beigemengt hat, begiessen.

1038. — Kalbskoteletts nach Dauphine — Côtelettes de veau à la Dauphine. Etwas dicke Koteletts würzen, mehlen und ganz langsam in Butter kochen. Den gargekochten Koteletts alsdann den mittleren Teil mit einem Ausstecher in der Grösse eines Fünffrankenstückes herausschneiden; das herausgeschnittene Fleisch fein hacken und etwas gekochten Schinken und Champignons, diese ebenfalls gekocht, unter das gehackte Fleisch mischen. Das Ganze mit etwas dicker Tomatenpurée binden. Dieses gut gewürzte Hachis zwischen die Koteletts verteilen; mit dem Rest den hohlen Teil der Koteletts domartig garnieren. Mit einer dicken " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren. Etwas geriebenen Käse darüber streuen, mit Butter beträufeln und im heissen Ofen gratinieren. Auf runde Platte dressieren; ringsherum eine leicht tomatisierte Kalbsjus giessen.

Anmerkung : Bei dieser Zubereitungsart wird je 1 Kotelett pro 2 Personen gerechnet. Schnitzel kann man auch nach dieser Methode präparieren.

1039. — Kalbskoteletts nach provenzialischer Art — Côtelettes de veau à la Provençale. Die Koteletts parieren, mehlen und in brennendheissem Oel sautieren. Die goldgelb gerösteten Koteletts herausnehmen; in dem verbleibenden Oel 1 schöne gehackte Schalotte sowie etwas zerdrückten Knoblauch (letzteres fakultativ) 1 Minute lang anziehen; dann ziemlich viele geschälte und geviertelte Tomaten beifügen, ein Stück Glace de Viande daruntermischen nachher die Koteletts wieder auf die Tomaten geben; Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie hinzufügen; die Kasserolle decken und das Ganze 35-40 Minuten im Ofen kochen, je nach Grösse der Koteletts.

Die Schnitzel

1040. — Kalbsschnitzel nach englischer Art — Escalopes de veau à l'Anglaise. Die Schnitzel spielen in der Alltagsküche eine vorwiegende Rolle, da sie eine rasch zubereitete Platte und zudem ein leicht verdauliches Gericht darstellen. Man nimmt sie vom Kalbsnuss; sie müssen dünn geschnitten und gehörig geklopft werden. Salzen, mehlen, englisch panieren und sautieren. Auf eine runde Platte anrichten, mit Zitronensaft bespritzen und reichlich mit " Beurre noisette " beträufeln.

1041. — Kalbsschnitzel nach Jäger Art — Escalopes de veau à la Chasseur. Würzen und mehlen; auf starkem Feuer in Butter und Oel sautieren. Die Schnitzel auf Croûtons dressieren. In der Sauteuse 125 gr rohe, dünn geschnittene Champignons mit einer gehackten Schalotte rasch rissolieren; dann mit 1/2 Glas Weisswein ablöschen, den Fond auf die Hälfte reduzieren; etwas Demi-Glace, 1 Löffel Tomatenpurée, gehackte Petersilie sowie 1 nussgrosses

Stück Butter hinzufügen. Einmal aufkochen lassen und den Jus auf die Schnitzel giessen. Obenauf gehackte Petersilie streuen.

1042. — Kalbsschnitzel nach mailänder Art — Escalopes de veau à la Milanaise. Wie die gleichnamigen Koteletts (No. 1027) behandeln.

1043. — Kalbsschnitzel nach portugiesischer Art — Escalopes à la Portugaise. Gleiche Zubereitung wie die Schnitzel nach Jäger Art (No. 1041). Mit einer stark tomatisierten Demi-Glace nappieren. Auf jeden Schnitzel eine farcierte halbe Tomate setzen. In die Mitte der Platte Schlosskartoffeln (No. 1839) anrichten.

1044. — Kalbsschnitzel nach Arles Art — Escalopes de veau arlésiennes. Wie die Schnitzel nach Jäger Art (No. 1041) kochen; auf Croûtons dressieren; dann eine gehackte Knoblauchzehe in das Sautoir hineinwerfen, mit etwas Weisswein und ganz wenig stark tomatisierter Demi-Glace ablöschen. Nachher geschnittene, in Oel gebackene Auberginen sowie geviertelte, sautierte frische Tomaten beifügen; das Ganze 1-2 mal aufkochen lassen und diese Fondue auf die Schnitzel giessen. Gehackte Petersilie obenauf streuen.

1045. — Kalbsschnitzel " Maintenon " — Escalopes de veau Maintenon. Gleiche Zubereitung wie die Koteletts dieses Namens (No. 1035).

1046. — Kalbsschnitzel nach Schlossherrin Art — Escalopes de veau à la Châtelaine. 500 gr grosse blanchierte Zwiebeln mit 125 gr Reis und $^1/_4$ Liter Bouillon kochen. Diese Zwiebelpurée passieren und 1 dzl dicker Béchamelle daruntermischen. Erkalten lassen und mit dieser Farce erkaltete, eingeschnittene, in Butter gekochte Schnitzel füllen. Die farcierten Schnitzel in geschlagenes Ei drehen, sie in Paniermehl wälzen und in heisser Butter sautieren. Mit " Mousseline-Kartoffeln " (No. 1826) servieren.

1047. — Kalbsschnitzel nach Wiener Art (Wiener Schnitzel) — Escalopes de veau à la Viennoise. Eine Wiener Spezialität, die öfters in den französischen Restaurants serviert wird, obschon man diese Platte höchst selten in der Originalzubereitung aufstellt. Dicke Schnitzel vom Kalbsnuss nehmen und sie mit einem Spezialhammer dünn klopfen. Dann die Schnitzel würzen, mehlen und englisch panieren; nachher in der Sauteuse rasch mit geklärter Butter kochen. Die Schnitzel auf eine längliche Platte dressieren. Ringsherum gehackte harte Eier geschmackvoll anrichten, indem man das Eigelb vom Eiweiss getrennt hält, sowie gehackte Petersilie. Die Schnitzel mit Zitronensaft und " Beurre Noisette " beträufeln. Obenauf je eine entkernte Zitronenscheibe setzen, auf die man 1 Sardellenfilet legt; in die Mitte der Zitronenscheiben Kapern aus dem Essig. Die Platte mit kannelierten Zitronenscheiben umranden. (Fig. 159).

1048. — Nüsschen vom Kalbfleisch nach Mistral — Noisettes de veau à la Mistral. Die Nüsschen sind runde und ziemlich kleine, wie es der Name besagt, Schnitzel. Die Nüsschen müssen dick geschnitten werden; würzen, mehlen und beidseitig langsam in Butter kochen; nebenbei oder im voraus 2-3 Auber-

ginen schälen, sie in nicht allzu dicke Scheiben schneiden und mit Salz auswässern; 500 gr Tomaten schälen, ausdrücken und in je 4 Stücke schneiden und 60 gr runde Oliven entsteinen. Nachdem die Nüsschen gargekocht sind, die Auberginen mehlen und sie in dem Schnitzelfond backen, wobei man noch etwas Oel hinzufügt. Die Auberginen mit der Schaumkelle herausnehmen und die Tomaten in die Sauteuse hineinwerfen. Wenn die Tomaten weichgekocht sind, die Auberginen wieder beigeben, etwas Knoblauch und gehackte Petersilie daruntermischen und das Ganze einige Minuten schmoren lassen; abschmecken. Dann die Nüsschen kranzförmig auf die Platte anrichten; in die Mitte die Garnitur.

1049. — Medaillons von Kalbfleisch " Madelon " — Médaillons de veau Madelon. Dicke Schnitzel mehlen und langsam in Butter sautieren. Die Médaillons auf ziemlich breite Törtchen aus geriebenem Teig dressieren, in die man ein trüffiertes Rahm-Makaroni eingefüllt hat. Kleine runde Scheiben von Gänseleber (gleich viel wie die Médaillons), die man gesalzt und in Mehl gedreht hat, in der gleichen Butter sautieren; dann die Sauteuse mit $^{1}/_{2}$ Glas Porto deglacieren, 125 Gr dicken Rahm, 1 nussgrosses Stück Glace de Viande sowie etwas Pfeffer darunterziehen und das Ganze mit diesem Fond begiessen.

Anmerkung : Diese herrliche Platte eignet sich sowohl für das Dejeuner als auch für das Dîner. Schnitzel von Kalbsmilcher können auch nach diesem Rezept zubereitet werden.

1050. — Medaillons von Kalbfleisch nach Hausfrauen-Art — Médaillons de veau à la Ménagère. Die Medaillons nur auf einer Seite sautieren; sie nachher umkehren und auf jedes Medaillon ein Kügelchen aus Schweinefleischfarce, die man mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern gewürzt hat, setzen. Im Ofen garkochen. Die dressierten Medaillons mit einer Kartoffelpurée umranden. Mit Bratenjus begiessen.

1051. — Kalbfleischschnitten — Grenadins de veau. Es sind dies dicke Schnitzel, die man genau wie das Fricandeau spickt und braisiert. Auf Croûtons dressieren. Dazu eignen sich sämtliche für die Schnitzel verwendeten Garnituren. Die Grenadins nach Vichy Art werden mit Karotten nach Vichy Art (s. No. 1762) angerichtet; mit ihrem entfetteten eingekochten Fond begiessen. Die Grenadins werden mit 3 Speckstreifen gespickt, die in das Fleisch gut eindringen müssen und auf der Oberfläche einen Stern imitieren.

1052. — Kalbfleischschnitten nach Paillard — Grenadins de veau à la Paillard. Eine gleiche Anzahl kleine Briochen bereiten wie die zu servierenden Grenadins. Die Briochen öffnen, aushöhlen und mit warmer trüffierter Gänseleberpurée füllen; auf jede Brioche ein Grenadin setzen und sie mit ihrem entfetteten eingekochten Fond, den man mit " Sauce Madère " (No. 131) gebunden hat, begiessen; obenauf je eine Trüffelscheibe.

Anmerkung : Zu den Grenadins sind eine grosse Auswahl von Garnituren anwendbar. Die Grenadins werden stets braisiert.

1053. — Nüsschen von Kalbfleisch nach Moncey — Noisettes de veau Moncey. Kleine Kalbsnüsschen in Butter blond sautieren und sie auf Platte dressieren.

Mit einer stark reduzierten Tomatensauce nappieren. Garnitur : in grosse Würfel geschnittene und in Butter und Consommé gekochte weisse Rüben sowie junge Erbsen, die man in Wasser gekocht und mit Butter gebunden hat.

1054. — Kalbsröllchen nach griechischer Art — Paupiettes de veau à la Grecque. Dünne Schnitzel würzen und sie mit gehackten, in Butter gekochten Zwiebeln bestreichen; dann eine gute Portion trockenes, pulverisiertes Weissbrot sowie gehackte Petersilie darauf geben; diesen Aufstrich mit der Hand drücken und auf jeden Schnitzel eine ganz dünne Scheibe rohen Schinken setzen. Die Schnitzel zusammenrollen und binden. Nachher die Paupiettes mit einigen Scheiben von Zwiebeln und Karotten in Butter anziehen, mit etwas Jus ablöschen und das Ganze zum mindesten 1 Stunde im Ofen braisieren lassen unter öfterm Begiessen. Mit " Riz au gras " (No. 1888) anrichten; mit dem entfetteten, mit Kartoffelmehl gebundenen Fond binden. (Fig. 15, 162).

1055. — Kalbsröllchen nach Richelieu — Paupiettes de veau à la Richelieu. Dünne Schnitzel mit einer gut gewürzten Farce von Schweinefleisch oder Bratwurstfleisch bestreichen; rollen, binden und wie unter No. 1054 gegeben braisieren. Auf in Butter sautierte halbe Tomaten anrichten; mit dem tomatisierten Jus begiessen. In die Mitte der Platte Schlosskartoffeln (No. 1839).

1056. — Kalbsröllchen mit Champignons — Paupiettes de veau aux champignons. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1055 gegeben. Die Paupiettes auf in Butter gebackene Brotcroûtons dressieren; den Kochfond mit etwas Tomatenpurée und Kartoffelmehl binden, unter Zugabe von einigen separat gekochten Champignons. Sauce und Garnitur auf die Paupiettes schütten. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1057. — Kalbsröllchen " Marie-Louise " — Paupiettes de veau Marie-Louise. Von der Kalbsnuss 10-12 cm lange auf 5 cm breite Schnitzel schneiden und deren Oberfläche mit Rahmfarce maskieren. Rahmfarce : 250 gr Kalbfleisch mit 1 Eiweiss fein stossen; 100 Gr Milchpanade sowie 1 dzl Doppelrahm unter die Masse mischen; abschmecken und 1 dzl Schlagsahne leicht darunterziehen. Dann die Paupiettes zusammenrollen, binden und in einem Kalbsjus braisieren; abtropfen und auf jedes Kalbsröllchen einen Artischockenboden setzen, den man in Butter gedämpft und mit einer mit Zwiebelpurée gebundenen Champignonpurée garniert hat. Ein gebundener Jus extra.

1058. — Kalbsragout nach Marengo — Sauté de veau Marengo. 1 Kg Kalbsbrust in Stücke schneiden und in einer Cocotte mit heisser Butter und heissem Oel anziehen. Den gut rissolierten Fleischstücken 1 zerdrückte Knoblauchzehe beimengen und das Ganze mit Mehl bestreuen. Das Mehl blond anrösten und mit 1 Glas Weisswein und Wasser ablöschen, so dass die Fleischstücke ganz bedeckt sind; 2 Löffel Tomatenpurée, Salz, Pfeffer und Kräuterbündel dazugeben; 1 Dtz. kleine rissolierte Zwiebeln sowie 500 Gr frische, geschälte, geviertelte und in Oel sautierte Tomaten daruntermischen. Das Ganze etwa 1/4 Stunde schmoren lassen, die Sauce entfetten und 125 Gr rohe Champignons hinzufügen. Eine weitere Viertelstunde kochen lassen und anrichten. Ringsherum Brotcroûtons. Obenauf gehackte Petersilie.

1059. — Kalbsragout nach Jäger-Art — Sauté de veau Chasseur. Gleiche Zubereitung wie No. 1058, nur den Knoblauch und die frischen Tomaten weglassen. Vor dem Garwerden 250 Gr dünn geschnittene, in Butter sautierte Champignons hinzufügen; $^1/_2$ Stunde vor dem Garwerden einige junge Kartoffeln daruntermischen. Beim Anrichten eine handvoll junge Erbsen darüber streuen.

1060. — Kalbsragout nach indischer Art — Sauté de veau à l'Indienne. Gleiche Zubereitung wie das " Poulet à l'Indienne " (No. 1307).

1061. — Kalbsragout nach Mireille — Sauté de veau Mireille. Gleiche Zubereitung wie No. 1058. Im letzten Augenblick einige Scheiben von gemehlten und in Oel gebackenen Auberginen sowie 125 gr entsteinte Oliven hinzufügen. Die kleinen Zwiebeln weglassen.

1062. — Kalbsragout nach Burgunder Art — Sauté de veau à la Bourguignonne. Die Fleischstücke mit 12 kleinen Zwiebeln in Butter anziehen; mit je zur Hälfte Rotwein und Bouillon oder Wasser ablöschen; 1 $^1/_2$ Stunde schmoren lassen. Die Sauce mit Mehlbutter binden; noch ein wenig schmoren lassen und die Sauce mit etwas Caramel färben. Auf gebackene Croûtons anrichten. Obenauf gehackte Petersilie.

1063. — Weisses Kalbsragout — Blanquette de veau. Brust oder Schulter verwenden. Die Fleischstücke 5 Minuten blanchieren, abtropfen und unter laufendem Wasser abspülen. Dann die Stücke in Wasser kochen, so dass sie gut bedeckt sind; kleine Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kräuterbündel sowie eine geviertelte Karotte hinzufügen. Nachdem das Fleisch gargekocht ist, einen blonden Roux bereiten und mit dem Fond ablöschen, um die Sauce recht " cremig " zu gestalten; die Sauce etwa 20 Minuten kochen lassen, sie dann entfetten und abschäumen; mit 2 Eigelb und 1 Tasse Milch (oder etwas Doppelrahm) binden. Diese Bindung geschieht folgenderweise : die Sauce auf starkem Feuer zum Sieden bringen und das Eigelb bei starkem Aufwallen unter gehörigem Rühren mit dem Schwingbesen daruntermischen; die Sauce noch einige Minuten kochen lassen und sie dann auf die Fleischstücke und die kleinen Zwiebeln giessen. Separat gekochte Champignons hinzufügen und das Ganze noch $^1/_4$ Stunde schmoren lassen. In Timbale servieren.

1064. — Kalbsfrikasse — Fricassée de veau. Eine Art Blanquette, nur mit dem Unterschied, dass man die Fleischstücke leicht in Butter anzieht, ohne sie Farbe nehmen zu lassen. Das Fleisch also nur steif machen, mit Mehl bestreuen, mit Wasser oder Bouillon blanc ablöschen, würzen und einige kleine Zwiebeln beifügen. Die Fleischstücke in der Sauce garkochen; nachher diese mit Eigelb binden und einige Champignons daruntermischen.

Anmerkung : Sowohl die Blanquettes als auch das Frikassee können mit anderen Gemüsen garniert werden, so z.B. : junge Erbsen, junge Karotten, Knollensellerie, Kardonen, Mangold, Spargelspitzen, etc. Auch die Sauce kann nach Belieben mit Tomatenpurée gebunden werden (jedoch ganz leicht). Die Blanquettes werden auch öfters in eine Bordüre von " Riz au Gras " (No. 1888) angerichtet.

1065. — Kalbsnussstück mit Sauerampfer — Fricandeau à l'oseille. Einen grossen 5-6 cm dicken Schnitzel — von der Kalbsnuss geschnitten — parieren, entnerven, klopfen und auf der ganzen Oberfläche spicken. Dann das Fricandeau in eine Bratpfanne auf eine Unterlage von Speckabfällen, Zwiebel-und Karottenscheiben und Kräuterbündel setzen. Das Ganze auf dem Feuer anziehen bis das Gemüse goldgelb angeröstet ist; mit Bouillon oder braunem Jus (etwas fettig) ablöschen. Salzen, pfeffern und 1 1/2 Stunde im Ofen braisieren bei öfterem Begiessen, so dass das gargekochte Fricandeau gut glaciert wird. Zum Braisieren darf das Fricandeau nicht ganz mit dem Fond bedeckt sein; der gespickte Teil kommt obenauf.

Garnitur : eine mit Rahm gebundene Sauerampferpurée (No. 1808). Das Fricandeau mit dem entfetteten, zu Glace eingekochten Jus begiessen. Der Sauerampfer kann durch irgendein anderes Gemüse oder durch Champignons ersetzt werden. Bei mässiger Hitze braisieren.

1066. — Gefüllte Kalbsbrust — Poitrine de veau farcie. Die flachen Knochen von der Brust entfernen und diese mit einem langen Messer der Länge nach bis auf die Mitte ihrer Dicke spalten, so dass eine taschenartige Oeffnung entsteht, in die man eine Farce aus Bratwurstfleisch mit etwas gekochten und gehacktem Fleisch gemischt, in Butter gekochten Zwiebeln, ebenfalls gehackt, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und einem ganzen Ei einfüllt. Die Oeffnung zunähen und die farcierte Kalbsbrust in eine Braisière auf eine Unterlage von in Scheiben geschnittenen Karotten und Zwiebeln legen; die Oberfläche der Brust mit etwas Schmalz schmieren und die Braisière in den Ofen geben. Man lässt das Fleisch Farbe nehmen; dann mit 1/2 l Bouillon oder Jus ablöschen (oder nur Wasser); würzen, decken und mindestens 2 Stunden braisieren. Die in Tranchen geschnittene Brust mit ihrem entfetteten Fond begiessen. Beliebige Garnitur. Ein allfälliger Rest kann erwärmt oder auch kalt serviert werden.

1067. — Kalbsbrustknorpel nach Bäuerin Art — Tendron de veau à la Paysanne. Der Tendron ist ein Kalbfleischstück, das in der ganzen Breite der Brust geschnitten wird und eine Breite von 3-4 cm aufweist. Die Tendrons auf eine Unterlage von Karotten und Zwiebeln in eine hohle Platte legen; auf dem Feuer leicht anziehen; dann die Stücke auf die Hälfte ihrer Höhe mit Jus oder Wasser ablöschen, würzen und 1-1 1/2 Stunde im Ofen braisieren. Nebenbei einige dünn geschnittene Zwiebeln, Karotten, weisse Rüben, Sellerie in gedeckter Kasserolle mit heisser Butter im Ofen dämpfen. Nachher das Gemüse mit den Tendrons einige Minuten schmoren lassen; das Ganze mit dem entfetteten Jus begiessen. Man kann auch würfelig geschnittene Kartoffeln sowie grüne Bohnen und junge Erbsen beifügen. Die Garnituren können nach Belieben zusammengesetzt werden.

1068. — Kalbsnierenstück und Quasi oder Kalbsrouelle in Cocotte nach Bordeleser Art — Longe et quasi ou rouelle de veau en cocotte à la Bordelaise. Es sind dies die besten Stücke von Kalbfleisch, die man in der Kasserolle kochen kann. Das Fleischstück zuerst langsam rissolieren, denn einige Scheiben von Zwiebeln und Karotten dazugeben; das Gemüse ebenfalls rissolieren lassen

und mit etwas Wasser ablöschen. würzen, decken und ganz langsam garkochen (Wenn man ein Messer tief in das Fleisch hineinsteckt, soll beim Einschnitt ein Tropfen von einer klarer Flüssigkeit sich bemerkbar machen). Das gekochte Fleisch auf eine Platte oder in Cocotte anrichten. Mit in Butter sautierten Steinpilzen garnieren. Mit dem entfetteten und passierten Jus begiessen.

Anmerkung : Beliebige Garnitur (Nudeln, Makaroni, Reis, Spinat, junge Kartoffeln, Karotten, etc.).

1069. — Kalbsmilcher nach Clamart — Ris de veau à la Clamart. Die Milcher vorerst gut wässern, 3-4 Minuten blanchieren und gründlich abkühlen. Dann parieren, d.h. die knorpeligen und nervigen Teile entfernen; nachher die Milcher während 1 Stunde unter Presse zwischen zwei Tüchern legen; spicken und auf einer Unterlage von Gemüsen (s. No. 1065) braisieren. Genau wie das Fricandeau kochen, unter Berücksichtigung der Milchergrösse. Man rechnet 25-40 Minuten im sehr heissen Ofen. Auf eine runde Platte dressieren und mit in Butter sautierten jungen Erbsen garnieren. Mit dem entfetteten, notfalls reduzierten und mit einer Prise Kartoffelmehl gebundenen Fond begiessen.

1070. — Kalbsmilcher mit Gemüse-Macédoine — Ris de veau à la Macédoine. Gleiche Zubereitungsart wie No. 1069. Garnitur : Gemüse-Macédoine mit Butter oder Rahm gebunden.

1071. — Kalbsmilcher nach Demidoff — Ris de veau à la Demidoff. Wie üblich braisieren. Dünn geschnittene Karotten, 2-3 Stangensellerie sowie 2 Zwiebeln, ebenfalls geschnitten, in heisser Butter anziehen. Salzen, gut zudecken und das Gemüse im Ofen dämpfen unter gelegentlichem Rühren. Wenn das Gemüse beginnt Farbe zu nehman, giesst man 1 dzl Madeira darauf; kurze Zeit schmoren lassen; dann den entfetteten, mit Kartoffelmehl gebundenen Milcherfond hinzufügen. Die Milcher in eine längliche Platte anrichten. Ringsherum die Gemüsegarnitur.

1072. — Kalbsmilcher nach Finanzmannsart — Ris de veau à la Financière. Braisieren und mit " Garniture Financière " anrichten, d.h. : Klösschen, Champignons, Trüffeln, Oliven, Hahnenkämme und Hahnennieren, alles mit einer " Sauce Madère " (No. 131) gebunden, der man den reduzierten Kochfond beigemengt hat.

1073. — Kalbsmilcher nach Gräfin Art — Ris de veau Comtesse. Braisieren. Garnitur : kleine halbe Kopfsalate, die man braisiert hat, abwechselnd mit aus Panade bereiteten Kalbfleischklösschen, die in gebutterten Schiffchenformen façonniert und mit ganz wenig Trüffeln dekoriert werden. Mit dem entfetteten, mit Kartoffelmehl gebundenen Fond begiessen. (Fig. 170).

1074. — Kalbsmilcher nach Regenten-Art — Ris de veau Régence. Vorbereitung wie No. 1069. Im Ofen mit Kalbsjus braisieren. Nebenbei eine Klösschenfarce bereiten, aus der man schöne, mit einigen dünnen Trüffelscheiben verzierte Klösschen formt. Ausserdem einige schöne weisse Champignonhüte kochen. Winkelrecht geschnittene Weissbrotcroûtons in Butter backen und diese gegen eine Säule aus Weissbrot ordnen, deren Sockel auf dem Boden der Platte liegt. Zwischen die Croûtons je 1 braisierte und glacierte Kalbsmilcher setzen;

das Ganze mit den Klösschen und Champignonhüten umranden. Nachher das ganze Stück mit einer Sauce bepinseln, die man aus dem reduzierten Kochfond der Milcher, Trüffeln und Champignons bereitet hat. Den Rest der Sauce extra dabei.

1075. — Kalbsmilcherschnitten nach Marschalls-Art — Escalopes de ris de veau à la Maréchale. Zur Abwechslung kann man die Kalbsmilcher in Schnitzel servieren. Etwas länger blanchieren und die abgekühlten Milcher in schöne, ziemlich dicke Schnitzel schneiden; diese würzen, mehlen und in heisser Butter sautieren (auf jeder Seite 6-8 Minuten). Nebenbei eine Champignons-Duxelles (No. 1736) bereiten und diese Masse domförmig auf jeden Schnitzel anrichten. Panieren und im heissen Ofen gratinieren. Auf eine Tomatensauce anrichten.

1076. — Kalbsmilcher nach Grossmamma — Ris de veau Grand'Mère. Die unter Presse abgekühlten Milcher mit dünnen Streifen von Speck und Pöckelzunge spicken. Dann die Stücke auf allen Seiten gut rissolieren. Eine Mirepoix von Karotten, weissen Rüben, Schalotten und Champignons in Butter dämpfen. Den Milcherfond entfetten, die Sauteuse mit Weisswein und dem Champignonfond deglacieren, die Gemüsemirepoix beifügen und die Milcher darauf legen. Würzen und auf die Hälfte der Höhe mit guter Bouillon ablöschen. Die gedeckte Sauteuse in den mässig erhitzten Ofen geben und das Ganze 30-35 Minuten braisieren. Nachher die Milcher abtropfen und sie in zirka 1 cm dicke Tranchen schneiden, die man in die Mitte einer länglichen Platte anrichtet. Ringsherum die Mirepoix schütten. Heiss servieren.

1077. — Kalbsmilcher mit Rahm — Ris de veau à la crème. Die Milcher 6-7 Minuten blanchieren, abkühlen, parieren und in Schnitzel schneiden; diese würzen, mehlen und 15 Minuten in Butter sautieren. Die Schnitzel herausnehmen; dann 150-200 gr Rahm, den Saft einer Zitrone, einige Tropfen Kognak in die Sauteuse giessen, das Ganze auf die Hälfte reduzieren, 250 gr gekochte, dünn geschnittene Champignons daruntermischen; noch einige Minuten kochen lassen und diese Sauce auf die Schnitzel giessen.

1078. — Kalbsmilcher " Sévigné " — Ris de veau à la Sévigné. Die Milcher braisieren. Garnitur : Spargelspitzen und gefüllte Klösschen, die man mit einem Kaffeelöffel façonniert hat. Die Milcher mit ihrem gebutterten und leicht tomatisierten Fond begiessen.

1079. — Kalbsmilcher nach Toulouser Art — Ris de veau Toulousaine. Gleiche Zubereitung und Garnitur wie No. 1072, jedoch mit einer Velouté (No. 162) statt mit Madeira-Sauce binden. Der Jus wird hier separat serviert.

Anmerkung : Zu den Kalbsmilchern sind allerhand Garnituren anwendbar, so wie : Sauerampfer, Spinat, Morcheln, Steinpilze, grüne Bohnen, Erbsenpurée, Kastanien, kleine Zwiebeln, etc. Die Zubereitungsart bleibt sich hingegen die gleiche.

1080. — Kalbsmilcherschnitten Graziella — Escalopes de ris de veau Graziella. Braisieren und die Schnitzel auf gebackene Brotcroûtons anrichten, diese mit einer leichten Madeira-Sauce (No. 131) begiessen und auf jeden Schnitzel

eine grillierte halbe Tomate setzen, in die man Zwiebelpurée eingefüllt hat. In die Mitte der Platte Nüsschen-Kartoffeln. (Fig. 171).

1081. — Kalbsmilcherschnitten nach Florentiner Art — Escalopes de ris de veau à la Florentine. Die Schnitten braisieren und sie auf eine Unterlage von in Butter sautierten Blätterspinat dressieren. Mit " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren, mit geriebenem Käse und Paniermehl überstreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Ofen gratinieren.

1082. — Kalbsmilcherschnitten nach Grossherzogs-Art — Escalopes de ris de veau Grand-Duc. Die braisierten Milcher auf gleichgrosse Croûtons anrichten und diese in eine Gratinplatte legen. Auf jedes Stück eine Trüffelscheibe setzen, reichlich mit " Sauce Mornay " (No. 165) nappieren, mit geriebnem Käse überstreuen und gratinieren. Zwischen die Milcher je 1 Bündelchen von grünen Spargelspitzen anrichten, wobei die Milcher kranzförmig dressiert sind. Ein kleines Ragout von Champignons und Trüffeln, das man mit einer leichten Madeira-Sauce gebunden hat, auf die angerichtete Platte giessen.

1083. — Kalbsmilcherschnitten " Maintenon " — Escalopes de ris de veau Maintenon. Gleiche Zubereitung wie die Kalbsschnitzel dieses Namens (s. No. 1045).

1084. — Kalbsmilcherschnitten Bérengère — Escalopes de ris de veau Bérengère. Wie üblich braisieren. Die auf Croûtons angerichteten Schnitzel je mit einer Bordüre von dicker " Sauce Béarnaise " (No. 176) umranden. In den durch diese Schnur entstandenen hohlen Raum 1 Kaffeelöffel Champignonpurée einfüllen; obenauf eine Trüffelscheibe setzen. In die Mitte der Platte Nüsschen-Kartoffeln. (Fig. 172).

1085. — Kalbsmilcherschnitten nach der Jungfrau-Art — Escalopes de ris de veau à la Madone. 2 grosse oder 3 mittelgrosse Milcher 5-6 Minuten blanchieren; dann abkühlen und parieren. Man macht daraus 20 schöne Schnitzel (runde) von etwa 1 cm Dicke. Die Schnitzel würzen, mehlen und langsam in Butter sautieren und auf Törtchen aus geriebenem Teig anrichten, in die man Zwiebelpurée (No. 1805) eingefüllt hat; auf jedes Stück eine mittelgrosse grillierte halbe Tomate setzen, die mit einigen runden entsteinten Oliven gefüllt wird. Das Ganze mit einer leichten und gut gebutterten " Sauce Madère " (No. 131) begiessen.

Anmerkung : Diese Schnitzel könnten zur Abwechslung auch Kalbsmilchermedaillons genannt werden.

1086. — Kalbsleber nach englischer Art — Foie de veau à l'Anglaise. Schöne Tranchen von weisser Kalbsleber würzen und mehlen, sie in heisser Butter sautieren und anrichten. Auf jede Tranche eine Baconscheibe (geräucherter englischer Speck), die man in der Pfanne grilliert hat, setzen. Mit der Kochbutter und dem Speckfond begiessen.

1087. — Kalbsleber mit feinen Kräutern — Foie de veau fines herbes. Gleiche Zubereitung wie die Koteletts dieses Namens (s. No. 1024).

1088. — Kalbsleber nach italienischer Art — Foie de veau à l'Italienne. Wie unter No. 1086 gegeben sautieren. Mit " Sauce Italienne " (No. 139) begiessen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1089. — Kalbsleber nach bürgerlicher Art — Foie de veau à la Bourgeoise. Diese Platte wird mit einer ganzen, oder wenigstens einer halben Leber zubereitet. Die Leber inwendig lardieren wie den " Bœuf à la Mode " (No. 901) und sie alsdann in Cocotte anziehen; mit $^1/_2$ Flasche Weisswein und ebensoviel gutem braunem Jus ablöschen. Eine kleine Garnitur von Zwiebeln und Karotten hinzufügen, decken und 2 Stunden langsam kochen lassen. Nachher den Fond abgiessen und einkochen; diese Reduktion mit etwas Kartoffelmehl und Tomatenpurée binden und die Leber damit begiessen. Alles zusammen servieren.

1090. — Kalbsleberbrot nach französischer Art — Pain de foie de veau à la Française. Proportion für ein Service von 10 Personen : 500 gr Kalbsleber parieren und mit Salz, Pfeffer und dem nötigen Gewürz stossen; dann $^1/_4$ l kalter dicker Béchamelle, 3 Esslöffel dicken Rahm und 5 Eigelb oder 3 ganze Eier daruntermischen. Das Ganze durchs feine Sieb treiben und diese Masse in gebutterte, leicht mit Paniermehl überstreute Babaformen einfüllen. Die Formen im Ofen im Wasserbad pochieren, jedoch ohne aufkochen zu lassen. Man rechnet im Maximum 8-10 Minuten Kochzeit. Die Kalbsleberbrötchen auf eine runde Platte stürzen und sie mit einer Demi-glace nappieren, eventuell auch mit " Sauce Choron " (No. 177). Ein leichtes Gemüse (Purée, etc.) extra.

1091. — Kalbsleberbrötchen " Valois " — Petits pains de foie de veau à la Valois. Eine leichte, auch in der Krankenküche verwendbare Platte. 250 gr Kalbsleber mit Salz, Pfeffer und Gewürz stossen; 1 Teetasse kalter dicker Béchamelle, 2 Löffel Doppelrahm und 1 ganzes Ei oder 2 Eigelb daruntermischen. Dıs Ganze durchs feine Sieb treiben und diese Purée wie unter No. 1090 gegeben pochieren. Die Formen stürzen und die Leberbrötchen mit einer " Sauce Valois " begiessen. (Fig. 167).

1092. — Kalbsleber an Spiesschen — Foie de veau en brochettes. Die Leber in viereckige Stücke von der Grösse und Dicke eines Dominos schneiden, sie in Butter rasch erstarren lassen und abtropfen; eine gleiche Anzahl Speckscheiben, die etwas dünner sein sollen als die Leberstücke, blanchieren und grillieren; dann die Leberstücke an kleine Nierenspiesschen stecken, und zwar abwechselnd mit den Speckscheiben; panieren und grillieren. Mit einer leichten Sauce (Demi-glace, Lyonnaise (No. 162), Maître-d'Hôtel-Butter, etc.) servieren.

1093. — Kalbsleber nach Piemonteser Art — Foie de veau à la Piémontaise. 250 gr Kalbsleber in dünne Streifen schneiden, diese salzen, pfeffern, mehlen und in brennendheisser Butter saisieren. Gleich nach dem Erstarren der Fleischstücke mit 1 Gläschen Madeira oder Weisswein ablöschen, etwas Demiglace hinzufügen, 2-3 mal aufkochen lassen und das Ganze in die Mitte einer Bordüre von tomatisiertem Risotto schütten.

1094. — Kalbsleber nach Jüdin Art — Foie de veau à la Juive. Eine starke Prise Korinthen 30 Minuten in Warmwasser einweichen. Die Leberstücke wie üblich mit Butter sautieren. Die Sauteuse mit etwas Essig deglacieren; den Fond fast zur Gänze einkochen; dann eine leichte Demi-glace sowie die gut abgetropfneten Korinthen daruntermischen; 1-2 mal aufkochen und die Sauce auf die Kalbsleberschnitten giessen.

1095. — Kalbsleberklösschen (Leberknöpfli) (Deutsche Küche) — **Quenelles de foie de veau** (cuisine allemande). Es ist nicht nur eine deutsche, sondern auch eine elsässische Platte; 75 gr eingeweichtes Weissbrot mit 1 dzl Milchniedel zermalmen. Diese Masse in eine Terrine schütten und 125 gr zerlassene Butter, 2 Löffel Mehl sowie 2 ganze Eier darunterziehen. Diesen Apparat zu einem glatten Teig verarbeiten; 500 gr gestossene und durchs Sieb passierte Kalbsleber hinzufügen; Salz, Pfeffer, Gewürz, Kümmel, feine Kräuter sowie eine fein gehackte und in Butter gekochte Zwiebel unter die Masse mischen. Den gut verarbeiteten Teig mit dem Esslöffel zu Klösschen formen, die man in kochendes Salzwasser hineinwirft. Die pochierten Klösschen auf die Platte anrichten und ein gutes Stück gekochter Butter, in der man eine handvoll trockenes Weissbrot grilliert hat, auf die Klösschen giessen.

1096. — Die Kalbsnuss — La noix de veau. Aus der Kalbsnuss werden die Escalopes, Paupiettes, Fricandeaux und Klösschen bereitet. Als ganzes Stück, gut gespickt und braisiert, stellt die Kalbsnuss eine ganz augurchme Platte für ein Grand Dîner dar.

1097. — Braisierte Kalbsnuss nach Breban — Noix de veau braisée à la Breban. Die Kalbsnuss spicken und mit Weisswein und Bouillon auf schwachem Feuer braisieren. Aus 250 gr Mehl, 10 gr Salz, 2 Eiern und 1 Gelb einen Nudelteig bereiten. Diesen Teig in feine Riemen schneiden, die man in kochendem Salzwasser pochiert. Die abgetropfneten Nudeln in Butter sautieren und sie mit Salz, Paprika und dünn geschnittenen Pimentos würzen; dann 150 gr geriebenen Käse daruntermischen. Eine Zwiebel-Sauce (No. 1805) bereiten, der man dünn geschnittene Champignons beifügt. Die Kalbsnuss auf eine runde Platte dressieren. Ringsherum die Nudelnbordüre, auf die man Tranchen von Pöckelzunge ordnet; diese müssen vorerst in Kalbsjus erwärmt werden. Auf jede Pöckelzungenscheibe einen schönen, weissen gekochten Champignonhut setzen.

1098. — Kalbsnuss nach Orloff — Noix de veau Orloff. Die Kalbsnuss im voraus in Cocotte braisieren. Garnitur : 250 gr dünn geschnittene, blanchierte Zwiebeln mit 75 gr Reis und 4 Löffeln Bouillon kochen. Diese Zwiebelpurée durchs Sieb treiben und 125 gr gekochte, dünn geschnittene Champignons unter die Masse mischen. Die Kalbsnuss in Tranchen schneiden und sie wieder in ihrer ursprünglichen Form anrichten, nachdem man zwischen die Tranchen je eine Schicht Zwiebelpurée gestrichen hat. Das Ganze reichlich mit einer dicken Béchamelle binden, die man mit 2 Eigelb gebunden und der man 60 gr geriebenen Gruyère beigemengt hat. Mit Paniermehl überstreuen und gratinieren. Heiss servieren.

1099. — Kalbsnuss nach Treviser Art — Noix de veau à la Trévise. Die ganze Kalbsnuss spicken, in Cocotte braisieren; mit dem Fond begiessen. Garnitur : Nudelnkrustaden, die folgenderweise bereitet werden : eine gewisse Quantität pochierter Nudeln mit Béchamelle und Eigelb zu einem dicken Apparat binden, den man erkalten lässt; dann diesen Teig zu grossen Croquetten formen, diese panieren und backen; nachher die Croquetten aushöhlen und sie mit einem Salpikon von Champignons, Trüffeln und Gänseleber, alles in kleine Würfel geschnitten und mit einer mit Madeira verfeinerten Demi-glace gebunden, füllen.

1100. — Kalbsnuss Königin Margot — Noix de veau à la Reine Margot. Die gespickte Kalbsnuss in einem guten braunen Fond langsam braisieren. Nebenbei eine Kartoffelcroquetten-Masse bereiten, die man zu kleinen Timbalen façonniert; diese panieren und backen. Die gebackenen Croquetten alsdann seitlich mit dem Ausstecher öffnen und dann sorgfältig aushöhlen. Die ausgehöhlten Croquetten warm halten und sie vor dem Servieren mit " Petits Pois à la Paysanne " (No. 1812) denen man ganz kleine Streifen von Magerspeck beigegeben hat füllen. Die angerichtete Kalbsnuss mit diesen gefüllten Croquetten umranden. Auf jede Croquette eine Scheibe von in der Kalbsnussjus erwärmtem Magerschinken (oder Pöckelzunge) setzen.

1101. — Maskierte Kalbsnuss — Noix de veau masquée. Eine schöne Kalbsnuss spicken und auf schwachem Feuer braisieren, unter gelegentlichem Begiessen mit dem Kochfond. Nebenbei eine mit ganzen Eiern gebundene Duchesse-Kartoffelmasse (No. 1828) bereiten, unter die man geriebenen Gruyère und Parmesan mischt. Die gekochte Kalbsnuss in Tranchen schneiden und diese wieder in ihre ursprüngliche Form setzen. Dann die ganze Oberfläche des Stückes mit der Duchesse-Kartoffelmasse maskieren; mit geriebenem Gruyère und Parmesan überstreuen; gratinieren; mit dem reduzierten Kochfond, den man mit $^1/_2$ Kaffeelöffel Paprika gewürzt hat, servieren.

Anmerkung : Diese Platte kann auch mit irgendeinem andern Stück Kalbfleisch oder auch mit einem Fleischrest vom Vortage bereitet werden.

1102. — Kalbsnuss nach alter Art — Noix de veau à l'Ancienne. Die gespickte Kalbsnuss in Cocotte auf einer Gemüse-Unterlage und mit ganz wenig Jus braisieren; man rechnet für das Braisieren von einer Kalbsnuss im Gewichte von 4-5 Pfund zirka 2 Stunden, und zwar ganz langsam im Ofen. Garnitur : trüffierte Klösschen, Champignons, Lammilcher, Hahnenkämme und Hahnennieren, alles mit $^1/_4$ l " Sauce Suprême " (No. 186) gebunden. Die braisierte Nuss ein wenig erkalten lassen; dann macht man mit einem kleinen Messer, etwa 2 cm vom Rand, einen kreisförmigen Einschnitt in die Nuss. Das abgeschnittene Fleisch herausnehmen und die entstandene Höhlung mit der Garnitur füllen. Mit einem Teil des herausgenommenen Fleisches die Oeffnung decken, den anderen Teil in Scheiben schneiden und diese auf den Rand der Platte ordnen. Die angerichtete Kalbsnuss mit dem entfetteten und passierten Fond begiessen.

1103. — Kalbsnuss nach Epikureer Art — Noix de veau à l'Epicurienne. Die parierte und gespickte Nuss in Schmalz goldblond anziehen; dann das Fleisch in die Braisière auf eine Unterlage von Schweineschwarten und dünn geschnittenen Karotten und Zwiebeln legen; Salz, Pfeffer, Kräuterbündel zugeben; mit $^1/_2$ l Bouillon blanc ablöschen, die man zu Glace reduziert. Nachher die Kalbsnuss $^1/_3$ ihrer Höhe ablöschen; decken und im Ofen braisieren bei gelegentlichem Begiessen mit dem Braisierfond; die Nuss im heissen Ofen überglänzen. Die Nuss auf eine heisse Platte anrichten. Garnitur : Rahmspinatbrötchen und kleine Krustaden aus geriebenem Teig mit Karotten nach Vichy-Art (No. 1762) gefüllt, sowie goldgelb gebackene Croquettes aus Pommes Dauphine-Masse (No. 1831) bereitet. Den passierten und mit Kartoffelmehl gebundenen Braisierfond extra dazu.

1104. — Kalbsnuss nach Neverser Art — Noix de veau à la Nivernaise. Eine Frühlings-Entrée. Gleiche Zubereitung wie No. 1103. Garnitur : glacierte Karotten und kleine Zwiebeln, in Butter gekochte junge Erbsen und neue Kartoffeln. (Fig. 160).

1105. — Braisierte Kalbsnuss nach Landjäger-Art — Noix de veau braisée à la Gendarme. Die Kalbsnuss parieren und deren Oferfläche mit kleinen Speckstreifen spicken. Die Mitte der Nuss mit Streifen von frischem Speck, gekochtem Magerschinken und Trüffeln spicken; binden und in Butter rissolieren; dann die Kalbsnuss 2 Stunden in ihrem eigenen Jus langsam braisieren bei mehrmaligem Begiessem. Die garbraisierte Nuss im heissen Ofen überglänzen. Die gewünschte Anzahl Tranchen schneiden und die Kalbsnuss auf einen Sockel aus " Pommes Duchesse " (No. 1828) anrichten. An beide Enden der Platte je eine runde Krustade aus Pommes Duchesse-Masse, in die man glacierte Karotten und in Butter gekochte junge Erbsen pyramidenförmig einfüllt. Ringsherum und auf den Rand des Sockels glacierte weisse Rüben; auf beide Seiten, auf den Rand der Platte eine Reihe von kleinen Törtchen, in die man Zwiebelpurée (No. 1805) einfüllt und die obenauf mit einer Trüffelscheibe verziert werden. Den entfetteten, passierten und eingekochten Fond extra dazu. (Fig. 168).

Anmerkung : Die Kalbsnuss kann mit allerhand Gemüsesorten garniert werden.

1106. — Kalbsrücken — Selle de veau. Wir zitieren diese " Grosse Pièce " nur pro memoria, da diese schon ihrer Grösse wegen keine Platte für die bürgerliche Küche darstellt. Es ist ein wunderbares Stück, das im Hôtel-oder Restaurantbetrieb reserviert wird. Es wird auch manchmal in den " Kalten Buffets " serviert.

1107. — Kalbsnieren-Pilaff — Pilaw de rognons de veau. Reis-Pilaff : eine gehackte Zwiebel in Butter anziehen, den Reis dazu geben und anrösten; dann mit 2 mal so viel Bouillon blanc (also beispielsweise 1 Tasse Reis und 2 Tassen Bouillon) ablöschen. Salz, Pfeffer, Kräuterbündel zugeben; decken und das Ganze 17-18 Minuten langsam kochen lassen. Nebenbei eine parierte Niere in ganz feine Würfel schneiden, wobei man nur in der Mitte der Niere das

Fett entfernt; dann die Niere auf grossem Feuer in brennendheisser Butter sautieren; das saisierte Fleisch mit Mehl überstreuen; Salz, Pfeffer und eine Prise Currypulver hinzufügen, mit tomatisierten Demi-glace ablöschen und nach dem ersten Aufkochen vom Feuer nehmen. Den Reis bordürenartig anrichten. In die Mitte der Platte die Niere dressieren.

1108. — Sautierte Kalbsnieren — Rognons de veau sautés. Gleiche Zubereitungsart wie unter No. 962 für die Ochsennieren gegeben. Die Nieren in ganz dünne Streifen schneiden und in Butter auf starkem Feuer sautieren. Mit Weisswein oder Madeira ablöschen. Nicht aufkochen lassen.

1109. — Kalbsnieren nach Montpensier — Rognons de veau Montpensier. Die Niere in Schnitzel schneiden, würzen, mehlen und in Butter rasch sautieren. Auf ein tomatisiertes Käse-Risotto kranzförmig anrichten. Mit einer Sauce nappieren, die man aus zerlassener, gut gebutterter, mit Zitronensaft und einer Trüffeljulienne verfeinerter Glace de Viande bereitet hat. Sehr wenig Sauce.

1110. — Grillierte Kalbsnieren nach Bearner Art — Rognons de veau grillés à la Béarnaise. Die Niere parieren, etwas Fett daranlassen, sie querdurch halbieren, die beiden Hälften panieren, mit zerlassener Butter beträufeln und im heissen Ofen grillieren bei gelegentlichem Begiessen. " Sauce Béarnaise " (No. 176) extra dazu.

1111. — Kalbsnieren nach Grossmutter-Art — Rognons de veau Grand'Mère. Einige Karotten, weisse Rüben sowie 1 grosse Zwiebel in grobe Julienne schneiden; dieses gemischte Gemüse einige Minuten blanchieren, abtropfen und langsam in Butter dämpfen, bei zugedeckter Kasserolle. Eine handvoll grüne Bohnen separat in Salzwasser kochen. Zwei Kalbsnieren nehmen, die mit einer dünnen Fettschicht umgehüllt sind; die Nieren querdurch halbieren, würzen, mehlen und mit Butter in Cocotte garmachen. Die gekochten Gemüse in Cocotte anrichten, die Nieren darauf legen und aus dem mit tomatisiertem Bratenjus zu Glace eingekochten Nierenfond einen guten Jus bereiten, den man abseits des Feuers mit Butter bindet. Diese Sauce auf die Nieren giessen.

1112. — Kalbsnieren nach Bordeleser Art — Rognons de veau à la Bordelaise. Die Niere in Tranchen schneiden oder nur halbieren, mehlen und in Kasserolle mit Butter sautieren. Nebenbei 6-8 Scheiben von Ochsenmark in Salzwasser pochieren. Die Niere mit " Sauce Bordelaise " (No. 134) begiessen, die pochierten Markscheiben darauf legen. Obenauf gehackte Petersilie; ringsherum sautierte Steinpilze nach Bordeleser Art.

1113. — Kalbsnieren nach Berryer Art — Rognons de veau à la Berrichonne. Die Niere in dünne Streifen schneiden und diese mit Speckstreifen und im voraus rissolierten Champignons sautieren. Mit " Sauce Bordelaise " (ohne Mark) — (No. 134) — ablöschen und sofort servieren.

1114. — Kalbszunge nach Dussolier — Langue de veau Dussolier. Die Zunge blanchieren, abkühlen und abkratzen, um die weisse Haut zu entfernen. Dann die Zunge mit in ganz kleine regelmässige Würfel geschnittenen Zwiebeln, Karotten und Schalotten anziehen; mit 1 Glas Weisswein und $^1/_2$ l stark toma-

tisierter Demi-Glace ablöschen; würzen, decken und 1 $^1/_2$ Stunde langsam braisieren lassen. Die Sauce entfetten, 1-2 würfelig geschnittene Cornichons sowie eine Prise feine Kräuter hinzufügen. Die in Tranchen geschnittene Zunge in die Mitte einer länglichen Platte anrichten; ringsherum eine Bordüre von Duchesse-Kartoffeln (No. 1828), die man im Ofen kolariert. Mit der Sauce (ohne sieben) begiessen. (Fig. 161).

1115. — Kalbszunge nach römischer Art — Langue de veau à la Romaine. Gleiche Zubereitung wie No. 1114, jedoch das Gemüse weglassen. Die tomatisierte Demi-glace durch eine " Sauce romaine " (No. 140) ersetzen.

1116. — Kalbsgekröse mit Vinaigrette — Fraise de veau vinaigrette. Blanchieren und weiss kochen, wie unter Kalbskopf (No. 1119) gegeben. Sehr heiss servieren mit einer mit feinen Kräutern und Senf gewürzten Vinaigrette.

Anmerkung : Die Vinaigrette kann auch durch eine " Sauce Tartare " (No. 218) ersetzt werden, die man mit einigen Löffeln vom Kochfond verdünnt hat.

1117. — Gebackener Kalbskopf — Fritot de tête de veau. Einen erwärmten Kalbskopfrest in nicht zu grosse Stücke schneiden und diese mit Salz, Pfeffer, Zitonensaft und gehackter Petersilie marinieren. Nachher die Stücke abtropfen, sie in Backteig (No. 1987) tauchen und in die heisse Friture tauchen. Abtropfen und mit gebackener Petersilie pyramidenförmig auf Serviette anrichten. Tomatensauce extra dazu.

1118. — Das Kochen des Kalbskopfes — La cuisson de la tête de veau. Der Kalbskopf muss schön weiss serviert werden; dies ist eine Hauptbedingung. Den Kalbskopf vorab längere Zeit unter laufendem Wasser wässern; dann ausbeinen und 5-6 Minuten in Kaltwasser vorblanchieren. Nachher abtropfen, mit Zitrone einreiben und in regelmässige Stücke schneiden. Die Kalbskopfstücke in einem weissen Fond blanchieren, d.h. mit viel Wasser, in dem man eine handvoll Mehl verrührt hat; dem Fond Zwiebeln, Karotten, Pfefferkörner, Kräuterbündel, Salz, sowie eine abgeschälte Zitrone beifügen. Den Kalbskopf mit einem Tuch, nicht mit einem Deckel decken. Die Kalbszunge wird mit dem Kopf gekocht; dagegen wird das Hirn separat in gesalzenem Essigwasser gekocht. Der gargekochte Kalbskopf muss etwas fest bleiben. Der Kalbskopf muss stets in seinem Fond erkalten, damit er durch die Berührung mit der Luft nicht schwarz wird. Auch ein allfälliger Rest muss in dem Fond aufbewahrt werden, welch letzterer zu Gelée abkühlt.

1119. — Kalbskopf mit Vinaigrette — Tête de veau vinaigrette. Die Kalbskopfstücke abtropfen und sie auf Serviette anrichten, und zwar abwechselnd mit Zungenscheiben und Hirnschnitzeln. Das gut abgekratzte Ohr, in das man Petersilie einsteckt, in die Mitte der Platte dressieren. Extra dazu servieren : eine Sauce Vinaigrette (No. 220), der man 1 gehacktes hartes Ei sowie ein wenig Kochfond beigefügt hat; in eine andere Schüssel gehackte feine Kräuter Kapern und gehackte Zwiebeln, alles einzeln büschelweise angerichtet. Der Kochfond lässt sich gut 2-3 Tage aufbewahren.

1120. — Kalbskopf nach normannischer Art — Tête de veau à la Normande. Einer recht " cremigen " Sauce Velouté (No. 162) einige gekochte Champignons beifügen und den in eine hohle Platte angerichteten Kalbskopf damit nappieren Ringsherum gebackene Brotcroûtons.

1121. — Kalbskopf wie Schildkröte — Tête de veau en tortue. Eine " Sauce Tortue " (No. 144) bereiten, der man eine Garnitur von Klösschen, Champignons, Oliven und ganz kleine blanchierte Cornichons beifügt. Den Kalbskopf auf die Garnitur anrichten und sie mit 2 grossen trüffierten Klösschen, 2 gebackenen Eiern und Croûtons garnieren, alles kranzformig geordnet. Der Kalbskopf darf mit der Sauce nicht in Berührung kommen.

1122. — Farciertes Kalbsherz nach englischer Art — Cœur de veau farci à l'Anglaise. Zubereitung der Farce : 60 gr gehacktes Ochsennierenfett mit gleichviel geriebenem Weissbrot, 1 gehackten, in Butter gekochten Zwiebel, gehackten feinen Kräutern, sowie einem ganzen Ei gut verarbeiten. Das Innere des Herzen mit dieser Farce füllen, das Herz bardieren und in Cocotte 2 Stunden mit Jus braisieren. Mit Salzkartoffeln servieren.

1123. — Sautiertes Kalbsherz — Cœur de veau sauté. Wie die Kalbsleber sautieren (No. 1086). Gleiche Saucen und Garnituren. Man verhüte das Aufkochen, wodurch das Herz hart wird.

1124. — Kalbslungen-Pfeffer — Mou de veau en civet. In viereckige Stücke schneiden und diese in Fett anziehen; mit Mehl bestreuen; 1 zerdrückte Knoblauchzehe beifügen und mit halb Rotwein, halb Wasser ablöschen; würzen. Kräuterbündel, etwas Tomatenpurée sowie einige in Butter rissolierte Zwiebeln daruntermischen. Langsam kochen; nach 1 $^1/_2$ Stunde einige Kartoffeln hinzufügen. Garkochen und vor dem Servieren entfetten. Die Sauce nötigenfalls mit etwas Caramel färben.

1125. — Farcierte Kalbsfüsse nach Rouener Art — Pieds de veau farcis à la Rouennaise. Kalbsfüsse nehmen, die für die Zubereitung von Aspik-Gelée verwendet wurden. Die Füsse vollständig ausbeinen und jede Hälfte halbieren. Ein viereckiges Stück Schweinsnetzchen nehmen und in die Mitte desselben etwas Bratwurstfleisch setzen; auf dieses Fleisch ein Kalbsfusstück legen, das man mit einer kleinen Schicht Bratwurstfleisch überdeckt. Das Ganze in das Netzchen einwickeln, panieren, oelen und im heissen Ofen grillieren. Mit " Sauce Rouennaise " (No. 145) servieren.

1126. — Gebackene Kalbsfüsse — Fritot de pieds de veau. Die gekochten Kalbsfüsse in Stücke à je 50-60 gr schneiden, diese 1 Stunde mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Zitronensaft macerieren; die abgetropfneten Stücke in Backteig tauchen und 6-8 Minuten in der heissen Friture backen. Auf Serviette anrichten. Tomatensauce extra dazu.

1127. — Kalbsfüsse nach Jussieu — Pieds de veau Jussieu. Einen Kalbsfuss, der für die Zubereitung von Aspik-Gelée verwendet wurde, in Julienne schneiden; einige Champignons sowie 1 Stück Magerschinken ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Das Ganze auf grossem Feuer mit Demi-glace binden und



Fig. 169. Kalbskoteletts in Gelée. (Siehe No. 1129).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Verschiedene Vorspeisen
Weisslinge nach Colbert
Kalbskoteletts in Gelee
Gemischte Bohnen
Gestürzte Crème



Fig. 170. Kalbsmilcher nach Gräfin Art. (Siehe No. 1073).

HAUPTMAHLZEIT (DINER) MENU

Schleimsuppe n. andalusischer Art
Bachforellen nach Husaren-Art
Braisierte Kalbsmilcher n. Gräfin Art
Gebratenes Lendenstück mit Kresse
Knollenzieste in weisser Sauce
Brot-Pudding

erkalten lassen. Die Masse verteilen, die einzelnen Häufchen je in ein Schweinsnetzchen einwickeln, panieren, oelen und im heissen Ofen grillieren. Mit " Sauce Tartare " (No. 218) heiss servieren.

1128. — Osso-Buccho (Kalbshaxen) — Osso-Buccho (Jarret de veau). 1 Kg Kalbshaxen querdurch in Stücke zerschneiden lassen, wobei der Knochen in der Mitte bleibt. Die Stücke mehlen und beidseitig in Butter leicht rissolieren; dann das Fleisch von der Kasserolle herausnehmen und eine gute Portion grob gehackte Zwiebeln in dem Fond goldblond anziehen; die Kalbshaxenstücke wieder in die Kasserolle geben; 1 Kg geviertelte Tomaten, Salz und Paprika hinzufügen, mit etwas Jus oder Wasser ablöschen, decken und langsam braisieren (1 $^1/_2$-2 Stunden). Nachher den Fond entfetten, durchs feine Sieb treiben und die Fleischstücke mit dieser Sauce begiessen. Garnitur : Kartoffeln, Makaroni, etc. je nach der Saison.

Anmerkung : Die Butter kann hier durch Schweineschmalz ersetzt werden.

Das kalte Kalbfleisch

1129. — Kalbskoteletts in Gelée — Côtes de veau froid en Bellevue. Die parierten und gemehlten Koteletts anziehen und mit genügend Gelée decken, damit die Stücke vollständig bedeckt sind; ringsherum kleine runde Karotten und kleine Zwiebeln legen; würzen und ganz langsam kochen, damit die Gelée nicht trübe wird. Die Sauce entfetten, die gargekochten Koteletts in eine flache Form legen; ringsherum die Garnitur von Karotten und Zwiebeln geschmackvoll geordnet. Die Form mit Gelée ausfüllen und fest werden lassen. Die Formen auf eine runde Platte stürzen und die Koteletts mit einer Bordüre von gekrauster Petersilie umranden. (Fig. 169).

Anmerkung : Diese Platte passt ausgezeichnet für ein Sommer-Dejeuner.

1130. — Glacierte Kalbsnuss nach Messidor — Noix de veau glacée à la Messidor. Eine parierte und gespickte Kalbsnuss auf kleinem Feuer mit Weisswein und einem Gelée-Fond braisieren. Garnitur : Artischockenböden, in die man eine mit Gelée bereitete Geflügel-Mousse einfüllt; Tomaten mit einer mit Mayonnaise gebundenen Gurkencrème gefüllt sowie junge Zwiebeln, die man ausgehöhlt, blanchiert in Oel mariniert und mit einer mit Mayonnaise vermengten Thunfischpurée garniert hat. Den entfetteten Braisierfond klären und die Kalbsnuss zuerst querdurch halbieren; den gespickten Teil in schöne, regelmässige Tranchen schneiden. Ben Boden der Nuss in die Mitte der Platte legen, den gespickten und geschnittenen Teil darauf anrichten und ihn mit Gelée glacieren. Den Rand der Nuss mit einigen abgebrühten Estragonblättern verzieren. Das ganze Stück mit dem Gelée-Fond nappieren. Ringsherum die farcierten Gemüse anrichten. Nach Belieben eine " Sauce Mayonnaise " (No. 213) dazu servieren.

1131. — Glacierte Kalbsnuss nach Grossmutter-Art — Noix de veau glacée Grand'Mère. Ein gespicktes Stück Kalbsnuss in Cocotte anziehen. Mit Gelée

Fond ablöschen, würzen und schmoren lassen. Nebenbei Karotten, weisse Rüben und Zwiebeln in grobe Julienne schneiden und alles zusammen in Butter in der Pfanne anziehen; dann dieses gemischte Gemüse mit der Kalbsnuss braisieren. Grüne Bohnen separat kochen und diese kurz vor dem Anrichten hinzufügen. Das Ganze in eine Terrine schütten und erkalten lassen; nachher die Oberfläche entfetten und servieren.

Der Hammel

1132. — Das Hammelfleisch ist sehr fein und dazu noch ausserordentlich nahrhaft; ein grilliertes Hammelkoteletts wird manchmal als Regimeplatte empfohlen, da sehr leicht verdaulich und gesund. Hingegen ist die Hammelniere schwer verdaulich. Die besten Schafsorten stammen aus der Normandie her, es sind die bekannten Rassen sog. " Agneaux de Pré-Salé ". Das Hammelfleisch muss schön rotbraun und mit einer guten Schicht weissem und festem Fett bedeckt sein.

Das Hammelfleisch bietet unzählige Zubereitungsmöglichkeiten : Grilladen, Koteletts; Nieren, Chops, Braten, Gigots, Rückenstück, Schulter, sei es in Sautés oder Ragouts, etc.

1133. — Die Hammelkoteletts — Les côtelettes de mouton. Die ideale Zubereitungsart der Hammelkoteletts ist die Grillade. Leider ist die moderne Küche nur selten für das Kohlensystem eingerichtet. Das Grillieren auf dem Gaz kann mit dem Grillieren auf der Kohle nicht verglichen werden, immerhin ist erstere Methode dem Poelieren weitaus vorzuziehen.

1134. — Grillierte Hammelkoteletts mit Kresse — Côtelettes de mouton grillées au cresson. Ziemlich dicke Koteletts beidseitig oelen, salzen und sie auf den brennendheissen Rost legen. Das Fleisch muss saisiert werden. Das Kotelett beidseitig grillieren und es inwendig noch rosa halten. Sollte das Fett der Koteletts flambieren, so muss man die Flamme mit etwas Salzwasser ablöschen, wodurch das Schwarzwerden des Fleisches vermieden wird. Das Kotelett mit einer Papilotte verzieren und mit Kresse garnieren.

1135. — Grillierte Hammelkoteletts Pont-Neuf — Côtelettes de mouton grillées Pont-Neuf. Wie unter No. 1134 gegeben grillieren. Garnitur : " Pommes frites Pont-Neuf " (No. 1816) und Kresse.

1136. — Grillierte Hammelkoteletts Vert-Pré — Côtelettes grillées Vert-Pré. Wie unter No. 1134 grillieren. Mit Strohkartoffeln (No. 1817) und Kresse garnieren.

1137. — Grillierte Mutton-Chops — Grillierte Hammelkoteletts nach englischer Art. Das Mutton Chop ist ein dickes, aus dem Filetstück vom Hammel geschnittenes Kotelett. Den gedrehten Teil mit einem Spiesschen befestigen, grillieren und mit der üblichen Manchette verzieren. (Fig. 177).

1138. — Grillierte Lammkoteletts — Lamb-Chops grillées. Es ist ein doppeltes Kotelett, das Rücken an Rücken aus dem Keulenstück vom Lamm geschnitten

wird. Diese Grillade, die wir nicht besonders empfehlen möchten, ist wiederum eine Spezialität der englischen Küche.

1139. — English panierte Hammelkoteletts — Côtelettes de mouton panées à l'Anglaise. Die Koteletts salzen, pfeffern, mehlen, sie in geschlagenes Ei und Oel tauchen, panieren und in Butter sautieren. Jede beliebige Garnitur anwenden.

1140. — Hammelkoteletts nach flämischer Art — Côtelettes de mouton Flamandes. Die Koteletts — paniert oder nicht paniert — in Butter sautieren und sie kranzförmig auf eine runde Platte anrichten. In die Mitte Rosenkohl, den man in dem Kotelettfond sautiert hat.

1141. — Hammelkoteletts mit Nudeln — Côtelettes de mouton aux nouilles. Die panierten Koteletts in Butter sautieren. Garnitur : frische, in Butter sautierte Nudeln, denen man geriebenen Käse beigefügt hat. Mit einem tomatisierten Jus servieren.

1142. — Hammelkoteletts nach Sevillaner Art — Côtelettes de mouton à la Sévillane. Aus schönen, runden und entsteinten Oliven ein kleines Ragout bereiten, indem man sie in einer stark tomatisierten und mit einer Prise Knoblauch gewürzten Demi-glace schmoren lässt. Die Koteletts kranzförmig anrichten. Ringsherum eine Reihe Oliven und den Rest in die Mitte schütten. Nach Belieben kann man den Oliven einige geviertelte und sautierte Tomaten beifügen.

1143. — Nüsschen Pré-Salé — Noisettes de Pré-Salé. Die Nüsschen werden aus dem ausgebeinten Filetstück vom Hammel geschnitten. Sautieren oder grillieren. Genau gleich wie die Tournedos oder Kalbsschnitzel garnieren.

1144. — Nüsschen Pré-Salé nach Kapuziner Art — Noisettes de pré-salé capucine. Grosse, hohle Champignonhüte grillieren und sie mit einer recht cremigen Champignonpurée füllen. Die Nüsschen auf Croûtons dressieren und je einen farcierten Champignonhut darauf legen.

Keule, Karree und Schulterstück vom Hammel

1145. — Hammelkeule nach bretanischer Art — Gigot de mouton à la Bretonne. Die Keule im Ofen braten — man rechnet $^1/_4$ Stunde pro Pfund Fleisch —, nachdem man das Stück gegen den Heftknochen mit Knoblauch gespickt hat. Garnitur : 2-3 gehackte Zwiebeln in dem Bratfond anziehen, einige Löffel Tomatenpurée beifügen, die man mit etwas Bouillon verdünnt hat. Nachher 1 Liter Flageolets (grünliche Bohnen), die im voraus gekocht werden, daruntermischen. Würzen und mit dem ganzen oder nur einem Teil des Keulenfettes binden. Die Flageolets mit oder à part servieren. Den Bratenjus ebenfalls separat aufstellen. Die Flageolets mit gehackter Petersilie bestreuen. (Fig. 16).

1146. — Hammelkeule nach Bäckerin-Art — Gigot de mouton à la Boulangère. Die Keule im Ofen halb garmachen und einige dünne Scheiben von Zwiebeln und Kartoffeln hinzufügen. Alles zusammen garkochen. Da der Jus von den

Kartoffeln absorbiert wird, empfiehlt es sich, aus den Keulenknochen- und Abfällen eine Spezialsauce zu bereiten. Während des Kochens mehrmals begiessen.

1147. — Braisierte Hammelkeule mit Zwiebelpurée — Gigot de mouton braisé Soubise. Die parierte Keule in Cocotte wie ein Stücke Kalbfleisch behandeln, d.h. : die Keule mit Zwiebeln-und Karottenscheiben anziehen; dann mit 1-2 l Bouillon ablöschen. Würzen, decken und im Ofen langsam schmoren lassen. Man rechnet $^3/_4$ Stunde pro Pfund Fleisch. Die Sauce abgiessen, entfetten, auf die Hälfte reduzieren und mit etwas Tomatenpurée und Kartoffelmehl binden. Die Keule $^1/_4$ Stunde im heissen Ofen Farbe nehmen lassen und sie mit einer Zwiebelpurée. und dem eigenen Fond servieren.

Zwiebelpurée : 500 gr dünn geschnittene Zwiebeln mit 60 gr Reis und einer kleinen Tasse Bouillon garkochen, die Masse durchs feine Sieb treiben, würzen und buttern. Diese Purée soll recht dick sein.

1148. — Keule vom Pré-Salé nach englischer Art — Gigot de pré-salé à l'Anglaise. Eine ausgesprochene Frühlingsplatte. Die parierte Keule in eine Serviette einbinden; dann das eingewickelte Stück in kochendes Salzwasser tauchen und es bei langsamen Aufwallen pochieren ($^1/_4$ Stunde pro Pfund Fleisch) ; in dem gleichem Fond und ebenfalls in ein Tuch eingewickelt Karotten, weisse Rüben, kleine Zwiebeln sowie eine handvoll grüne Bohnen kochen. Die Keule mit dieser Gemüse-Garnitur servieren, der man separat gekochte " Pommes de terre à l'Anglaise " beifügt. Aus dem Bratfond eine " Sauce Câpres " (No. 182) bereiten, die man extra dazu serviert. (Fig. 176).

1149. — Hammelkeule sieben Stunden — Gigot de sept heures. Eine ziemliche grosse Hammelkeule mit etwa 10 Knoblauchzehen spicken und sie dann in Braisière oder in Cocotte mit einigen Zwiebeln und Kraotten gut rissolieren lassen. Das Fett abtropfen, mit $^1/_2$ Flasche Weisswein und einer leichten Demiglace ablöschen, so dass die Keule auf $^3/_4$ ihrer Höhe bedeckt wird; würzen, decken und während 7 Stunden mit kaum bemerkbarem Aufwallen ganz langsam braisieren. Die Sauce sorgfältig entfetten, passieren und die Keule mit irgendeinem beliebigen Gemüse servieren. Besonders dazu geeignet sind die kleinen glacierten Zwiebeln.

1150. — Braisierte Hammelschulter nach Hausfrauenart — Epaule de mouton braisée Ménagère. Ausbeinen und mit einer aus Bratwurstfleisch, gehackten und in Butter gekochten Zwiebeln, gehackten feinen Kräutern und Petersilie sowie dem nötigen Gewürz bereiteten Farce füllen; die Hammelschulter rollen, binden und im Fett in Cocotte anziehen; einige geviertelte Karotten, kleine Zwiebeln sowie 1 Knoblauchzehe hinzufügen. Mit 2 Glas Wasser ablöschen, würzen, decken und 3 Stunden braisieren. Die Jus entfetten, 500 gr geviertelte und separat rissolierte Kartoffeln daruntermischen. Die gargekochte Schulter aufbinden und zerschneiden; ringsherum die Garnitur arrangieren und mit Jus begiessen.

1151. — Braisierte Hammelschulter mit weissen Rüben — Epaule de mouton braisée aux navets. Gleiche Zubereitung wie braisierte Hammelkeule (No. 1147) ;

einige (zirka 1 Kg) weisse Rüben in Stücke schneiden und diese in der Pfanne anziehen; mit etwas Schulterfond ablöschen und die Rüben in diesem Jus garkochen; ausserdem 1 Dtz kleine Zwiebeln in Butter dämpfen und diese Garnitur kranzförmig auf die Platte anrichten. In die Mitte das Schulterstück, das man mit dem entfetteten und mit Kartoffelmehl gebundenen Braisierfond begiesst.

1152. — Hammelschulter nach Bäckerin-Art — Epaule de mouton à la Boulangère. Gleiche Zubereitung die wie Hammelkeule dieses Namens (No. 1146).

Anmerkung : Die Hammelschulter kann mit jeder beliebigen Gemüse-Garnitur serviert werden.

1153. — Rückenstück vom Pré-Salé nach Blumenmädchen-Art — Selle de mouton pré-salé Bouquetière. Ein reiches Stück bestehend aus 2 Hammelfilets. Die " Selle Bouquetière " wird gebraten. Garnitur : Karotten, weisse Rüben, junge Erbsen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Spargelspitzen, jedes einzeln gekocht und in Butter sautiert. Die Garnitur wird entweder in Krustaden oder auf die Platte angerichtet. Der entfettete und mit Kartoffelmehl gebundene Jus extra dazu.

1154. — Das Tranchieren des Hammelrückenstückes — Découpage de la selle de mouton. Den gekochten Hammelrücken gleich nach dem Garwerden in dem Tellerwärmer 1/4 Stunde ruhen lassen; dann die beiden Filets dem Knochen nach ablösen; nachher den mageren Teil dieser Filets der Länge nach in Tranchen schneiden und diese wieder in ihre ursprüngliche Position setzen, so dass man den ganzen rekonstituierten Rücken präsentieren kann. Die fettigen, gerollten Teile finden in der Zubereitung eines Ragouts Verwendung; doch werden auch diese in ihre ursprüngliche Position gestellt.(Fig. 17).

1155. — Rückenstück vom Pré-Salé nach Favoritin-Art — Selle de pré-salé à la Favorite. Ein Rückenstück vom Pré-Salé im Gewichte von zirka 3 Pfund braten, indem man das Innere rosa hält; aus dem Bratfond, dem man etwas Bouillon beifügt, einen tomatisierten Jus bereiten. Garnitur : 250 gr schöne, geschälte Kastanien in Bouillon kochen und mit etwas Demi-glace binden; Artischockenböden, in die man in Butter sautierte junge Erbsen einfüllt; halbierte und braisierte Kopfsalate. Das Rückenstück in die Mitte der Platte anrichten; auf beide Seiten die garnierten Artischockenböden, abwechselnd mit den halbierten Kopfsalaten ordnen; an beide Enden die pyramidenförmig angerichteten Kastanien. Jus extra dazu.

1156. — Rückenstück vom Pré-Salé nach französischer Art — Selle de pré-salé à la Française. Aus einer Duchesse-Kartoffelmasse (No. 1828) ziemlich grosse halbmondförmige Croquettes façonnieren, diese panieren und im letzten Augenblick backen; den gekochten Hammelrücken tranchieren und rekonstituieren; mit den Kartoffelhalbmönden, deren spitzige Enden gegen das Fleischstück gerichtet sind, garnieren. In jeden Halbmond 1 Löffel von in Butter sautierten jungen Erbsen einfüllen. Leicht gebundenen Jus damit servieren. (Fig. 179).

1157. — Rückenstück vom Pré-Salé nach Gavarni — Selle de pré-salé Gavarni. Den Hammelrücken in Cocotte braten. Man rechnet 30 Minuten pro Kg Fleisch. Garnitur : 1 Dtz. grosse peruanische Sauerkleeknollen (Oxalis) schälen und einseitig parieren, damit sie hochgestellt werden können; diese Oxalis mit dem Löffel aushöhlen und in die entstandene Höhlung ein Hachis einfüllen, das man aus 100 gr frische gehackte Tomaten, 100 gr Champignons sowie dem herausgenommenen Fleisch der Oxalis bereitet hat. Dieses Hachis wird mit etwas Oel gekocht. Die gefüllten Oxalis in eine hohle Platte anrichten, deren Boden mit 1 Glas Weisswein nappiert wird. Dann die farcierten Oxalis mit Oel beträufeln und sie im Ofen gratinieren. Die Oxalis kranzförmig anrichten, und zwar abwechselnd mit ganz kleinen Krustaden, die man mit Zwiebelpurée garniert. Den stark tomatisierten und gewürzten Bratenjus damit servieren.

1158. — Rückenstück vom Pré-Salé nach Roseberry — Selle de pré-salé à la Roseberry. Garnitur : farcierte Tomaten; kleine Blätterteigbouchées, in die man ein mit Rahm gebundenes Morchelhachis, junge in Butter sautierte Kartoffeln sowie frische ebenfalls in Butter sautierte junge Erbsen einfüllt. " Sauce Béarnaise " (No. 176) extra dazu.

1159. — Rückenstück vom Pré-Salé nach moderner Art — Selle de pré-salé à la Moderne. Den gebratenen Hämmelrücken auf eine warme Platte anrichten. Garnitur : 1. braisierte Kohlköpfe in kleine Timbalen geformt, deren Boden mit einer dünnen Trüffelscheibe verziert wird; 2. farcierter und braisierter Kopfsalat; 3. Kalbfleischklösschen mit Pöckelzunge garniert. Den gebundenen Jus extra dazu.

1160. — Rückenstück vom Pré-Salé Charolaise — Selle de pré-salé Charolaise. Den Hammelrücken braten. Garnitur : Kugeln von braisiertem Kohlkopf, in Bouillon gekochte Kastanien und Butter-Kartoffeln. Dem entfetteten Fond eine Demiglace beimengen, die man mit Madeira verfeinert hat.

1161. — Hammelfilet — Filet de mouton. Das Hammelfilet ist die Hälfte des der Länge nach geschnittenen Rückenstückes. Gleiche Zubereitung wie das Rückenstück (No. 1154). Man kann das Filet auch ausbeinen, binden, braten und mit den gleichen Garnituren servieren, die für die Hammelkeule und Hammelschulter anwendbar sind.

1162. — Provenzialisches Hammelgericht — Daube de mouton à la Provençale. 1 Kg. Hammelschulter ausbeinen und in viereckige Stücke schneiden; dann jedes Stück mit einem Speckstreifen spicken und das Ganze 24 Stunden mit Rotwein, etwas Oel, Zwiebeln, Karotten und Kräuterbündel marinieren lassen. Nachher das Fleisch in eine Terrine legen mit etwas Zwiebeln und Knoblauch, beides gehackt, einigen Magerspeckstreifen, 4-5 ausgebeinten Hammelfüssen und einigen kleinen Schweineschwartenstücken, alles vorab gut blanchiert; Gewürz und Aromaten beifügen; die Marinade darauf passieren und einige geviertelte Tomaten beifügen. Die Terrine hermetisch decken und das Ganze 4-5 Stunden langsam im Ofen kochen. Vor dem Servieren entfetten.

1163. — Hammelragout (Navarin) — Ragoût de mouton ou Navarin. Das Fleisch (Schulter, Brust, Hals, Unter-Rippen- die Schulter ist vorzuziehen) in grosse Würfel schneiden und diese auf grossem Feuer in der Cocotte in brennendheissem Fett anrösten; dann den grössten Teil des Fettes abtropfen und das Fleisch mit 2-3 Löffeln Mehl bestreuen, dieses mitanrösten und 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben; mit Wasser ablöschen, etwas Tomatenpurée, Salz, Pfeffer und Kräuterbündel hinzufügen. Die Sauce mit etwas Caramel färben, die Cocotte decken und das Ganze 1 Stunde langsam kochen lassen. Nachher einige kleine Zwiebeln, Karotten und weisse Rüben, die man mit etwas Fett und einer Prise Zucker in der Pfanne rissoliert hat, daruntermischen. Alles zusammen noch $^3/_4$ Stunde weiterkochen lassen; dann die Sauce gründlich entfetten und einige Kartoffeln hineingeben. Auf schwachem Feuer oder vorzugsweise im Ofen garkochen. Die Sauce nochmals entfetten, anrichten und gehackte Petersilie darüber streuen.

1164. — Hammelfleisch mit Bohnen — Haricot de mouton. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1163 (Navarin) gegeben; nur vor dem Garkochen einige rissolierte Karotten und Zwiebeln beigeben; die Sauce entfetten, einige gekochte Flageolets daruntermischen und das Ganze noch einige Minuten schmoren lassen.

1165. — Irish-Stew (Hammelragout nach englischer Art) — Irish-Stew (Ragoût de mouton à l'Anglaise). Das Fleisch wie für ein Ragout schneiden und die Stücke 5-6 Minuten in Kaltwasser vorblanchieren; unter laufendem Wasser abkühlen; dann das Fleisch in eine Kasserolle legen, deren Boden mit einer guten Schicht dünn geschnittener Zwiebeln und 500 gr geschnittener Kartoffeln (auf 3 Pfund Fleisch gerechnet) belegt wurde. Mit Wasser ablöschen, so dass die Fleischstücke vollständig bedeckt sind, salzen und gehörig pfeffern; Kräuterbündel beifügen und die Kasserolle decken. Etwa nach 1 $^1/_2$ Stunde, d.h. wenn das Fleisch gargekocht ist, die Stücke einzeln herausnehmen, die Sauce entfetten und das Ganze durchs feine Sieb treiben, um so eine Purée zu erzielen, die man dem Kochfond beifügt und die als Bindung für die Sauce dient. Das Ganze zusammen mit dem Fleisch wieder aufs Feuer setzen und 500-700 gr geschälte und façonnierte Kartoffeln daruntermischen. Langsam garkochen lassen und anrichten. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1166. — Hammelpilaff nach Hausfrauen-Art — Pilaw de mouton à la Ménagère. Ein Hammelragout wie für das Navarin (No. 1163) bereiten, jedoch mit Ausnahme von den Zwiebeln alles Gemüse weglassen. Das Ragout stark tomatisieren und eine Prise Safran daruntermischen. Das Fleisch in eine Bordüre von Pilaff-Reis (No. 1889) anrichten.

1167. — Hammelpilaff nach styrischer Art — Pilaw de mouton à la Styrienne. Eine grosse gehackte Zwiebel in Hammelschwanzfett anziehen und 750 gr gehacktes rohes Lammfleisch von der Keule oder der Schulter mitanrösten; 1 Löffel Mehl darauf streuen, Salz und Paprika beifügen. Dann mit $^1/_4$ l Kaltwasser und 2 Esslöffeln Tomatenpurée ablöschen; Kräuterbündel und eine Prise Zimmt daruntermischen. Das Ganze 2 Stunden braisieren und dieses Hachis in eine Bordüre von gedämpftem und gut getrocknetem Reis anrichten.

1168. — Braisierte Hammelzungen mit Kastanienpurée — Langues de mouton braisées à la purée de marrons. Die Zungen blanchieren und abkühlen, sie dann abkratzen und wie die Kalbszunge (No. 1114) braisieren. Die Zungen der Länge nach in dünne Tranchen schneiden und diese auf eine Kastanienpurée anrichten. Das Ganze mit dem gut entfetteten Fond begiessen.

1169. — Hammelzungen in Papierhüllen — Langues de mouton en papillotes. Gleiche Zubereitungsmethode wie unter No. 1029 für die Kalbskoteletts in Papierhüllen gegeben; dieses Gericht eignet sich auch zum Kaltservieren, und zwar in Gelée wie die Schweinezungen.

1170. — Hammelnieren am Spiess — Rognons de mouton en brochette. Die Nieren entzweispalten, ohne jedoch die beiden Teile voneinander zu trennen; die Haut entfernen und die Niere auf ein Spiesschen stecken, so dass sie offen bleibt. Mit zerlassener Butter beträufeln, salzen und auf grossem Feuer grillieren; mit Maître d'Hôtel Butter in der Mitte servieren. Mit Kresse garnieren.

Anmerkung : Die Nieren können auch vorab paniert werden.

1171. — Hammelnieren mit Kresse — Rognons de mouton brochette vert-pré. Gleiche Zubereitung wie No. 1170. Garnitur : je 1 Bukett von Kresse und Strohkartoffeln (No. 1817). (Fig. 180).

1172. — Sautierte Hammelnieren mit Weisswein — Rognons de mouton sautés au vin blanc. Die Nieren parieren und sie in dünne Scheiben schneiden; dann die Tranchen auf grossem Feuer in einer Sauteuse in brennendheisser Butter sautieren. Nachher die erstarrten Nieren in Timbale dressieren und die Sauteuse mit Weisswein und einer gehackten Schalotte deglacieren; den Wein auf die Hälfte einkochen, einige Löffel Demiglace, 1 Stück Butter sowie einige gekochte dünn geschnittene Champignons daruntermischen; 2-3 mal aufkochen lassen und die Sauce auf die Nieren giessen. Gehackte Petersilie darüber streuen. Garnitur : herzförmig geschnittene und in Butter gebackene Brotcroûtons.

1173. — Sautierte Hammelnieren in Madeirasauce — Rognons de mouton sautés au Madère. Gleiche Zubereitung wie No. 1172, nur den Weisswein durch Madeira ersetzen.

1174. — Sautierte Hammelnieren nach Berryer Art — Rognons de mouton sautés Berrichonne. Einige kleine Magerspeckstreifen in Butter anziehen und diese Speckstücke nachher in einer " Sauce Bordelaise " (No. 134) mit einigen Champignons schmoren lassen. Die Nieren sautieren und sie der Garnitur beifügen. Mit gehackter Petersilie servieren.

1175. — Sautierte Hammelnieren nach Turbigoer Art — Rognons de mouton sautés Turbigo. Die Nieren halbieren, mehlen und in Butter sautieren. Auf gebackene Croûtons anrichten; auf jede Niere ein Chipolatawürstchen setzen, das man vorab grilliert hat. Einer Demiglace etwas Tomatenpurée, kleine Zwiebeln und Champignons beifügen und die Sauce auf die Nieren giessen. Gehackte Petersilie. (Fig. 178).

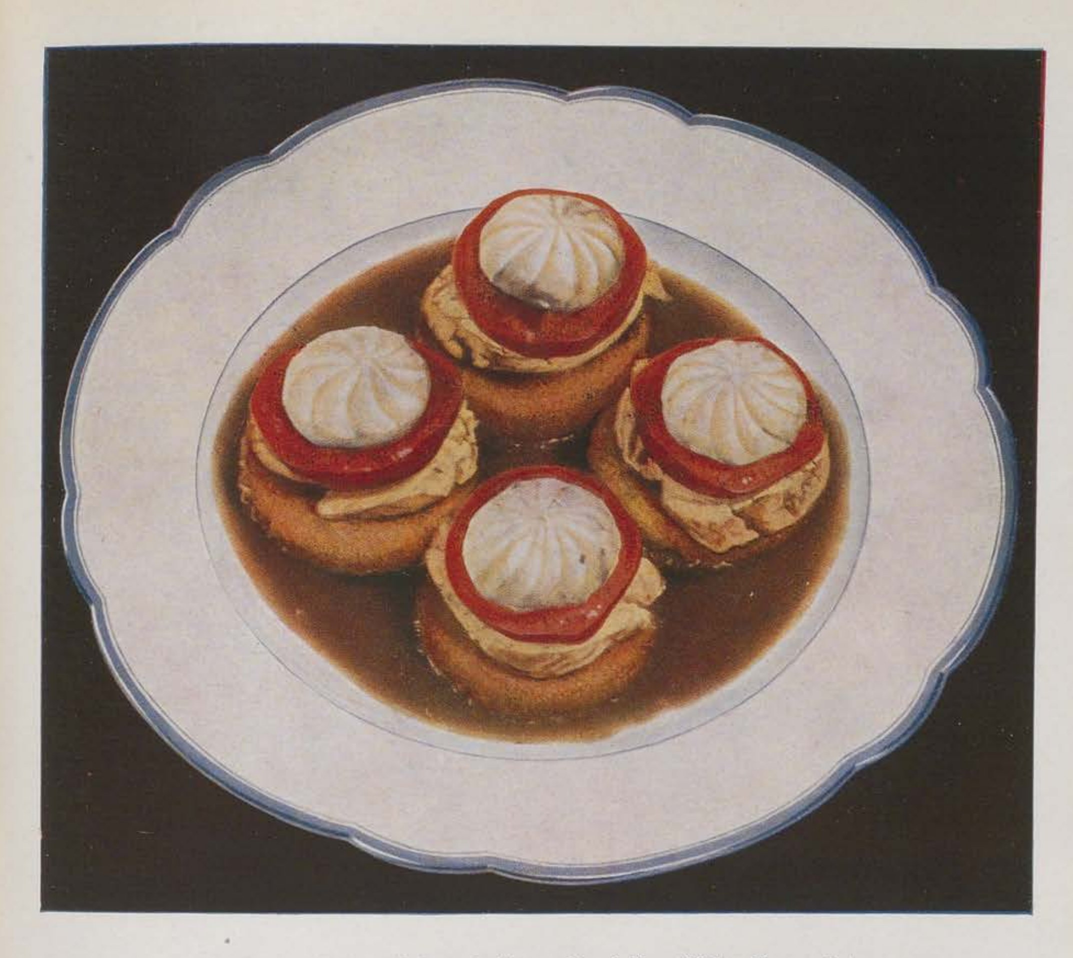


Fig. 171. Kalbsmilcherschnitten Graziella. (Siehe No. 1080).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Käseauflauf
Kalbsmilcher-Medaillons n. Graziella
Kalter Schinken nach Rotschild
Russischer Salat
Aepfelkuchen



Fig. 172. Kalbsmilchermedaillons Bérengère. (Siehe No. 1084).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Verschiedene Vorspeisen
Verlorene Eier nach Florentiner Art
Kalbsmilcher-Medaillons n. Bérengère
Karotten nach Vichyer Art
Suzette-Pfannkuchen



Fig. 173. Lammkoteletts Rose Pompon. (Siehe No. 1196).

HAUPTMAHLZEIT (DINER) MENU

Kopfsalat-Crèmesuppe
Gebackener Kabeljau mit Tartarensauce
Lammkoteletts Rose-Pompon
Gebratene Ente
Weisse Rüben mit Jus
Mont-Blanc mit Kastanien



Fig. 174. Lammkoteletts nach Montmorency. (Siehe No. 1197).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Sardinen nach Rovigo
Nieren-Omelette
Lammkoteletts nach Montmorency
Gebackene Schwarzwurzeln
Mokka-Biscuittorte

1176. — Sautierte Hammelnieren nach Jäger-Art — Rognons de mouton sautés à la Chasseur. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1172 für die " Rognons au vin blanc " gegeben, jedoch etwas mehr Champignons beigeben.

1177. — Hammelfressure — Fressure de mouton. Dieses Stück setzt sich aus der Leber, dem Herz und der Lunge zusammen. Man macht eine Art Ragout daraus. Die Lunge in grosse Würfel und das Herz in Tranchen schneiden. Die Stücke in Fett anziehen, mit Mehl bestreuen und anrösten; einige Zwiebeln, 1 Kräuterbündel sowie das nötige Gewürz hinzufügen. Mit Wasser oder Rotwein ablöschen und etwas Knoblauch beigeben; das Ganze 1 1/2 Stunde kochen lassen. Die Herztücke mehlen und sie in der Pfanne in Butter sautieren; diese Stücke im letzten Augenblick unter das Ragout mischen. Nicht mehr aufkochen lassen.

Anmerkung : Wie beim gewöhnlichen Ragout kann man auch hier Kartoffeln mitkochen.

Hammelhirn

1178. — Parieren und in gesalzenem Essigwasser kochen, ohne das Hirn vollständig aufkochen zu lassen; nur etwa 10 Minuten abseits des Feuers halten.

1179. — Hammelhirn mit schwarzer Butter — Cervelle de mouton au beurre noir. In Courtbouillon pochieren, abtropfen und das Hirn querdurch halbieren. Auf heisse Platte anrichten und würzen; eine gute Portion schwarzer Butter darauf giessen und mit einigen Tropfen Essig, den man zuerst in der heissen Pfanne erwärmt hat, beträufeln. Kapern und gehackte Petersilie darüber streuen.

1180. — Hammelhirn mit Haselnuss-Butter — Cervelle de mouton au beurre noisette. Parieren, querdurch halbieren (roh), würzen, mehlen und in der Pfanne mit " Beurre Noisette " langsam kochen. Mit " Beurre Noisette " und Zitronensaft beträufeln.

Anmerkung : Es empfiehlt sich doch, das Hirn vorab, wie unter No. 1179 gegeben, in Courtbouillon zu pochieren.

1181. — Hammelhirn mit Poulette-Sauce — Cervelle de mouton à la Poulette. Das pochierte Hirn abtropfen und in 2-4 Tranchen schneiden; diese auf eine runde Platte anrichten und mit einer " Sauce Poulette " (No. 190) begiessen, unter die man einige gekochte Champignons gemischt hat. Obenauf gehackte Petersilie streuen.

1182. — Hammelhirn nach englischer Art paniert — Cervelle de mouton panée à l'Anglaise. Das rohe Hirn querdurch halbieren, würzen, mehlen und englisch panieren. Die Stücke ganz langsam in geklärter Butter backen; anrichten und mit zerlassener heller Butter begiessen.

1183. — Hammelhirn mit Sauce Vinaigrette — Cervelle de mouton à la vinaigrette. Das courtbouillonnierte Hirn in Tranchen schneiden, anrichten und mit einer " Sauce Vinaigrette " (No. 220) begiessen, der man eine gute Portion feine Kräuter und etwas Senf beigemengt hat.

1184. — Hammelhirn mit Ravigote-Sauce — Cervelles de mouton à la Ravigotte. Die halbierten und pochierten Hirne in kleine Porzellancocotten anrichten. Mit " Sauce Ravigote " begiessen.

1185. — Hammelhirnmuscheln mit Mornay-Sauce — Coquilles de cervelles de mouton sauce Mornay. Die gekochten Hirntranchen in St.-Jakobsmuscheln anrichten. Mit geriebenen Gruyère überstreuen und mit einer Käse-Béchamelle nappieren. Geriebenes Weissbrot darauf streuen, mit zerlassener Butter beträufeln und gratinieren.

Anmerkung : Man kann auch einige Champignons darunter mischen.

1186. — Hammelhirn zur Sonne oder gebackenes Hammelhirn — Cervelle au soleil ou fritot de cervelles. Die pochierten Hirne in dicke Schnitzel schneiden, diese würzen, mit gehackter Petersilie bestreuen, mit Zitronensaft bespritzen und 1 Stunde darin marinieren lassen. Dann die Stücke in Backteig tauchen und sie 5-6 Minuten in heisser Friture backen. Auf Serviette anrichten. Tomatensauce à part.

Anmerkung : Dieses Gericht könnte ebensogut " Beignets de cervelles " (Hammelhirnkrapfen) genannt werden.

1187. — Gericht von Hammelfüssen nach Marseiller Art — Les pieds paquets à la Marseillaise. Eine Spezialität der Marseiller Küche im Genre der " Tripes à la mode de Caen ". Am einfachsten wird dieses Gericht mit Hammel- oder Lammfüssen und Ochsenkutteln oder Gras-Double (Fettdarm) zubereitet. Kutteln in gleich viel viereckige Stücke schneden wie die Füsse; den Rest des Fleisches mit etwas Magerspeck und gesalzenem Schweinefleisch, Petersilie, 2-3 Knoblauchzehen und dem nötigen Gewürz hacken; auf jedes viereckige Stück Gras-double 1 Löffel vom diesem Gehäck legen : rollen und binden. Geschnittene Zwiebeln und Schalotten, 2 Knoblauchzehen sowie 250 gr Tomatenpurée in einer Cocotte mit 150 gr frischem und geriebenem Speck rissolieren. Die Pakete in den Ofen geben und obenauf die ausgebeinten, flambierten und $^1/_4$ blanchierten Hammelfüsse legen. Auf die Höhe des Fleisches mit Weisswein und Wasser ablöschen; Salz, Pfeffer, Kräuterbündel, beifügen; die Cocotte mit Teig hermetisch verschliessen und das Ganze 7-8 Stunden ganz leise schmoren lassen. Entfetten und wie die gewöhnlichen Kutteln servieren.

1188. — Hammelfüsse mit Poulette-Sauce — Pieds de mouton poulette. Ausbeinen, haarige und hornige Stellen entfernen, flambieren und gründlich waschen. Dann die Füsse in Kaltwasser legen, in dem man eine handvoll Mehl verrührt hat; 1 mit einer Nelke gespickte Zwiebel, 1 Karotte, 1 Kräuterbündel, Salz, Pfeffer sowie 1 dzl Essig hinzufügen. Die Füsse ganz langsam und längere Zeit kochen; dann abtropfen und die Stücke in einer " Sauce Poulette " (No. 190) schmoren lassen, unter die man einige gekochte Champignons, den Saft einer Zitrone sowie etwas gehackte Petersilie mischt.

Anmerkung : Um das Gericht zu verfeinern, kann man die Sauce durch Rahm ersetzen, in der man die Füsse einige Minuten schmoren lässt. Kurz vor dem Anrichten abseits des Feuers mit 2-3 Eigelb binden. Ebenfalls Zitronensaft und Petersilie beifügen.



Fig. 175. Kalbs-oder Lammkoteletts nach Mailänderart. (Siehe No. 1027).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Algierischer Salat
Matrosengericht von Aalen n. Burgunder Art
Lammkoteletts nach Mailänder Art
Lorette-Salat
Erdbeeren nach Carmen

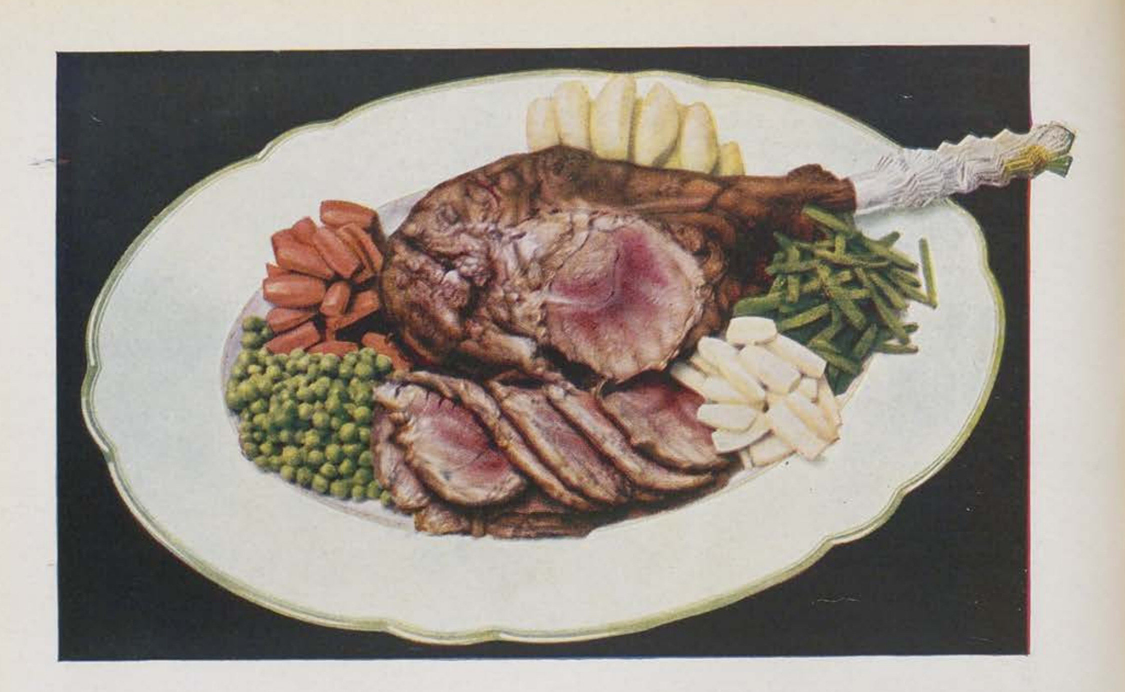




Fig. 176. Schweinskeule nach englischer Art. (Vergl. No. 1148).
Fig. 177. Grillierte Mutton-Chops. (Siehe No. 1137).

1189. — Hammelfüsse nach Rouener Art — Pieds de moutons à la Rouennaise. Die Füsse kochen, abtropfen und mit etwas Kognak schmoren lassen; dann ausbeinen und erkalten lassen. Aus Bratwurstfleisch, gehackter Petersilie und in Schweineschmalz gedämpften Zwiebeln eine Farce bereiten. Die halbierten Füsse je zwischen 2 Schichten von dieser Farce präparieren und die Stücke in Schweinenetzchen einbinden. Panieren und im heissen Ofen grillieren. Mit " Sauce Rouennaise " (No. 145) servieren.

1190. — Hammelfüsse mit Vinaigrette-Sauce — Pieds de mouton vinaigrette. Die heissen Füsse mit einer Vinaigrette begiessen, der man feine Kräuter und gehackte Zwiebeln beigemengt hat. Ein wenig Kochfond daruntermischen und die Füsse lauwarm servieren, so dass sie noch weich sind.

1191. — Hammelbrust mit Tartaren-Sauce — Poitrine de mouton Tartare. Eine Hammelbrust vorzugsweise in einer Kohlsuppe kochen; dann die Brust ausbeinen und unter Presse erkalten lassen. Nachher das Fleisch mit englischem Senf bestreuen, panieren, oelen und grillieren. Die Brust in Stücke schneiden und diese mit einer " Sauce Tartare " (No. 218) servieren.

Anmerkung : Die Hammelbrust kann auch in Epigramm serviert werden. (s. Epigramm von Lammfleisch No. 1219).

1192. — Gebackene Hammelfüsse — Fritot de pieds de mouton. Gleiche Zubereitung wie die gebackenen Hammelhirne (s. No. 1186).

Das Lamm

1193. — Die Lammkoteletts — Les côtelettes d'agneau. Die Lammkoteletts werden stets grilliert oder sautiert. Das Innere muss blutig gehalten werden.

1194. — Lammkoteletts nach Nelson — Côtelettes d'agneau Nelson. Das Kotelett einseitig in Butter anbraten, diese Seite mit Zwiebel-Purée (No. 1805) farcieren, panieren und in Butter garkochen. Die Koteletts kranzförmig anrichten. Mit einer Soubise-Sauce (No. 172) servieren, die man aus dem Rest der Zwiebelpurée und etwas Rahm bereitet hat.

1195. — Lammkoteletts " Madelon " — Côtelettes d'agneau Madelon. Das Kotelett auf einer Seite anbraten und diese Seite domartig mit einem feinen Hachis von weissem Fleisch (Geflügel-oder Kalbfleischresten), gehackten Champignons, alles mit dicker Béchamelle gebunden, garnieren. Die Koteletts panieren und sie im Ofen kochen unter gelegentlichem Begiessen. Die Koteletts kranzförmig anrichten. Sauce Madère (No. 131) extra dazu.

1196. — Lammkoteletts Rose Pompon — Côtelettes d'agneau Rose Pompon. 12 Lammkoteletts in Butter sautieren und sie erkalten lassen. Farce Mousseline : 200 gr mageres Kalbfleisch (von der Kalbsnuss) mit Salz, Pfeffer und Gewürz stossen; 1 grosses Eiweiss darunterziehen und diese Purée durchs Sieb treiben; dann die Masse in eine Kasserolle schütten und diese in dem Eis vergraben; hierauf nach und nach 200 gr frischen Doppelrahm daruntermischen unter fleissigem Rühren mit dem Spatel. Die Lammkoteletts mit dieser Farce

bestreichen, und zwar alle auf der gleichen Seite; auf die Farceschicht 1 Trüffelscheibe sowie einige Kügelchen von gekochten und erkalteten roten Karotten und einige junge Erbsen streuen. Die farcierten Koteletts mit einem bestrichenen Papier bedecken und die Platte vor dem Servieren 8-10 Minuten in den Ofen stossen. Die Koteletts kranzförmig anrichten. In die Mitte eine " Sauce Suprême " (No. 186) in die man den Rest von Karotten und Erbsen gemengt hat. Die Koteletts je mit einer Papillote verzieren. (Fig. 173).

1197. — Lammkoteletts nach Montmorency — Côtelettes d'agneau à la Montmorency. Die parierten Koteletts in Butter sautieren und sie kranzförmig anrichten. Auf jedes Kotelett einen kleinen, in Butter sautierten Artischockenboden legen, in den man mit Rahm gebundene Spargelspitzen einfüllt. Ringsherum gleiche Garnitur. In die Mitte der Platte Nüsschen-Kartoffeln pyramidenförmig anrichten. Die Koteletts mit tomatisiertem Jus begiessen. (Fig. 174).

1198. — Lammkoteletts nach der Sévigné — Côtelettes d'agneau à la Sévigné. Einen Pouletrest, eine handvoll gekochte Champignons sowie eine Scheibe Pöckelzunge in kleine Würfel schneiden. Dieses Salpikon einer reduzierten Velouté beifügen, die man mit 2 Eigelb gebunden hat. Die Lammkoteletts auf einer Seite in Butter sautieren und diese angebratene Seite mit einer Schicht von dieser Farce bestreichen. Die Koteletts in geschlagenes Ei drehen und panieren; dann das Fleisch im Ofen mit geklärter Butter Farbe nehmen lassen. Die Koteletts kranzförmig dressieren. In die Mitte eine Garnitur von mit Velouté gebundenen Champignonhüten und Trüffelscheiben schütten. Die Koteletts mit Papillotes verzieren.

1199. — Lammkoteletts nach Marie-Louise — Côtelettes d'agneau Marie-Louise. Die Koteletts in Butter sautieren (eventuell panieren) und sie turbanartig anrichten. Ringsherum kleine Krustaden aus geriebenem Teig, in die man eine dicke, mit einigen Champignons gemischte Zwiebelpurée (No. 1805) eingefüllt hat, ordnen. In die Mitte ein Bukett von gekochten, geschnittenen und mit feinen Kräutern in Butter sautierten Artischockenböden dressieren. Die Koteletts mit einer leichten Madeira-Sauce (No. 131) begiessen. Mit Papierhüllen verzieren.

1200. — Lammkoteletts nach Maintenon — Côtelettes d'agneau à la Maintenon. Gleiche Zubereitung wie die Kalbskoteletts dieses Namens (No. 1035).

1201. — Lammkoteletts nach Cyrano — Côtelettes d'agneau à la Cyrano. Die panierten Koteletts in Butter sautieren; jedes Kotelett in einen kleinen Artischockenboden legen und auf jedes kleine Kotelett eine in der Sauce erwärmte und mit einer Trüffelscheibe verzierte Tranche von gekochter Gänseleber setzen.

1202. — Lammkoteletts nach Villeroi — Côtelettes d'agneau à la Villeroi. Die Koteletts im voraus kochen, trocknen und erkalten lassen. Eine sehr dicke, mit 2 Eigelb gebundene Velouté bereiten; diese Sauce lauwarm werden lassen; die Koteletts darin tauchen, diese mit Paniermehl bestreuen, erkalten lassen und alsdann in geschlagenes Ei tauchen, nochmals in Paniermehl

drehen und in der Pfanne in Butter und Oel backen. Den Rest der Sauce, die man mit Milch verdünnt hat, dazu servieren. Mit Gemüse garnieren.

Anmerkung : Nötigenfalls kann man die Velouté durch eine dicke Béchamelle ersetzen.

1203. — Lammkoteletts in Kürass — Côtelettes d'agneau en cuirasse. Es sind Koteletts, die in Blätterteig oder geriebenen Teig eingewickelt sind. Die Koteletts vorerst in Butter sautieren und sie erkalten lassen. Nebenbei eine Champignons-Duxelles (No. 1736) bereiten, die man erkalten lässt. Man rechnet je 40 gr Champignons pro Kotelett. Den Teig ziemlich dünn ausrollen, 1 Kaffeelöffel Duxelles darauf legen, und zwar nicht zu weit vom Rand entfernt; dann auf die Duxelles eine dünne Schinkenscheibe, nachher 1 Kotelett auf den Schinken; auf das Kotelett wiederum 1 Schinkenscheibe und auf diese 1 Lage Duxelles. Das Ganze in den Teig einwickeln, indem man den Knochen frei lässt und den Teig mit etwas Wasser sondieren. Die präparierten Koteletts aufs Blech legen, mit Eigelb bepinseln und 20 Minuten im heissen Ofen backen. Das fertige Kotelett mit Papierhülle garnieren. Leichte Tomatensauce dazu.

1204. — Lammkoteletts nach Micheline — Côtelettes d'agneau à la Micheline. Panieren, in Butter sautieren und in ziemlich grosse Teigschiffchen anrichten, die mit einer mit Rahm gebundenen Maispurée gefüllt werden. Diese Schiffchen sind in den einschlägigen Geschäften unter dem Namen " Sweecorn " erhältlich.

1205. — Lamm-Mundbissen nach Stanley — Bonne-bouche d'agneau à la Stanley. Es sind dies kleine Lammnüsschen, die vom Rückenstück geschnitten werden. Im letzten Augenblick in Butter sautieren und auf frische Artischokenböden anrichten. Stanley-Sauce : 500 gr geschnittene Zwiebeln in Salzwasser blanchieren, abtropfen, mit Butter anrösten und mit 100 gr Doppelrahm, einer Tasse Béchamelle, Salz, Pfeffer sowie einer starken Prise Currypulver garkochen. Diese Purée durchs feine Sieb treiben und etwa 10 geschnittene Champignonhüte sowie einige Trüffelscheiben daruntermischen. Die Lammnüsschen mit dieser Sauce begiessen. Den Rest der Sauce extra dazu servieren.

Anmerkung : Die Lammkoteletts können auch nach dieser Methode zubereitet werden.

Orientalische Küche

1206. — Bitokes nach griechischer Art — Bitokes à la Grecque. Etwas fettiges Hammelfleisch mit in Milch ausgeweichtem Weissbrot, Salz, Pfeffer, rohen Eiern, Weichkäse, mit der Maschine hacken. Aus dieser Masse runde, 1 cm dicke Plätzchen formen, diese in Mehl drehen und in der Pfanne in Oel beidseitig braten. Mit Tomatensauce servieren.

1207. — Lammragout nach türkischer Art — Gueveche d'agneau ou ragoût à la Turque. Ein Lammragout mit einigen jungen Zwiebeln und einem Kräuterbündel anziehen; dann abtropfen und die Fleischstücke warm halten. Nebenbei einige rohe grüne Bohnen, Auberginen und Kürbisse, beides olivenförmig geschnitten, Gombos (Okras) sowie in Streifen geschnittene Pfefferschoten

einzeln in Oel anziehen; abschmecken und das " Djinjéré " oder Lammsauté auf die abgetropfneten Gemüsen legen, unter Zugabe von einigen rohen Tomaten. Die Kasserolle hermetisch verschliessen und das Ganze garkochen lassen.

1208. — Hammelfleisch am Spiess nach türkischer Art — Brochettes de mouton à la Turque. Ein Stück Hammel-oder Lammfleisch vom Rücken, der Keule oder der Schulter — in grosse Würfel schneiden; die Stücke 1-2 Stunden in Oel und Milch marinieren; nachher abtropfen und die gewürzten Fleischstücke auf ein Holz- oder Rohrspiesschen stecken. Das Gewürz besteht aus : frischen Zwiebeln, Tomaten und Lorbeerblättern. Auf gutem Feuer grillieren; $^1/_4$ Stunde vor dem Garwerden das Spiesschen mit Thymianpulver bestreuen. Die Fleischstücke vom Spiesschen nehmen und sie auf eine Unterlage von Pilaff-Reis (No. 1889) anrichten. Mit saurem Rahm (Joghurt) servieren.

Barons, Rücken und Viertel von Milchlamm

1209. — Baron vom Milchlamm nach Cybèle — Baron d'agneau à la Cybèle. Dieses Stück umfasst die beiden Keulen und den Rücken vom Milchlamm, m.a.W. die Hälfte des Lammes (Hinterteil). Natürlich kann dieses Gericht nur mit einem kleinen Lamm zubereitet werden. Die besten Lämmer sind diejenigen aus der Gegend von Pauliac. Zum Servieren wird das Fleisch im voraus tranchiert, und zwar in der Weise, dass man vom oberen Teil der Keule und vom oberen Teil des Rückens ziemlich dicke Tranchen abschneidet, und diese wieder in ihre ursprüngliche Position setzt, damit das ganze Stück rekonstituiert wird. (Fig. 19).

Für ein Service von 18-20 Personen ein Baronstück von Lamm parieren; dann das Innere des Barons würzen, es in Schweinenetz einwickeln und sorgfältig bridieren. Am Spiess oder im Ofen braten unter gelegentlichem Begiessen mit dem eigenen Fett. Man rechnet 20 Minuten Bratzeit pro 500 gr Fleisch; $^1/_2$ Stunde vor dem Garwerden 1 dzl Sauternes und 1 Kaffeelöffel Zitronensaft in die Bratpfanne giessen und das Stück mit dieser Sauce begiessen. Das tranchierte Stück anrichten; an beide Enden der Platte Blumenkohlbuketts pyramidenartig dressieren und diese mit " Sauce Hollandaise " (No. 175) nappieren. Auf jede Seite der Platte Artischockenböden mit Zwiebelpurée gefüllt und auf die man je eine aus Duchesse-Kartoffelmasse bereitete Croquette setzt, abwechselnd mit pyramidenartig angerichteten jungen Karotten. Pfoten mit Papillotes verzieren. Den entfetteten und passierten Fond extra dazu servieren.

1210. — Baron vom Milchlamm Judie — Baron d'agneau à la Judie. Wie unter No. 1209 braten. Garnitur : braisierter Kopfsalat, kleine ausgehöhlte, grillierte Tomaten, in die man junge Erbsen einfüllt und runde, ziemlich kleine Kartoffel-Croquettes. Den mit Tomate gebundenen Jus als Sauce servieren.

A n m e r k u n g : Da es sich um einen Braten handelt, so kann das Baron mit allen vorhandenen Saison-Gemüsen garniert werden.

1211. — Lammrücken nach griechischer Art — Selle d'agneau à la Grecque. Stellt eine vorzügliche Entrée für ein Sommerdéjeuner dar. Gleiche Garnituren



Fig. 178. Sautierte Hammelnieren nach Turbigo. (Siehe No. 1175).

Die Kalbsnieren können auf gleiche Art präsentiert werden; man muss sie aber querdurch in 1 cm dicke Tranchen schneiden, würzen und mehlen; in Butter kochen und auf gebackene Brotcroutons dressieren.





Fig. 179. Rückenstück vom Pré-Salé nach französischer Art. (Siehe No. 1156).
Fig. 180. Hammelnieren mit Kresse. (Siehe No. 1171).

wie für den Hammelrücken (No. 1153) anwenden. Braten oder in Cocotte poelieren. Den tranchierten Rücken in die Mitte der Platte anrichten. An beide Enden der Platte je ein domartiges Häufchen von " Ris au gras " (No. 1888); auf die Seiten farcierte Kürbisse. Den gehörig gewürzten und tomatisierten Fond dazu servieren.

A n m e r k u n g : Der Unterschied zwischen dem Hammel- und Lammrücken besteht darin, dass ersterer inwendig blutig gehalten, während der Lammrücken durchgebraten werden muss.

1212. — Lammrücken nach Strasburger Art — Selle d'agneau à la Strasbourgeoise. Den Rücken sorgfältig ausbeinen, das Fleisch würzen und an Stelle des Knochens einige Stücke roher, trüffierter Gänseleber, die man gewürzt hat, einfüllen. Den farcierten Rücken binden und ihn nochmals in ein Schweinenetz bridieren. Das Stück in Cocotte im Ofen rissolieren, das Fett abtropfen und das Fleisch zur Hälfte seiner Höhe mit Porto und Aspik-Gelée ablöschen. Würzen, decken, und 1 Stunde langsam schmoren lassen. Dann den Rücken aufbinden und das Fleisch in eine Terrine legen. Den Fond darauf giessen, so dass das Fleisch vollständig darin schwimmt; am andern Tage das Fett von der Oberfläche der Terrine entfernen und die Terrine servieren. Eine sehr feine kalte Platte.

1213. — Lammviertel " Marie-Louise " — Quartier d'agneau à la Marie-Louise. Das Viertel vom Lamm umfasst eine Keule und die Hälfte des Rückens bis zu den ersten Rippenstücken. Einfach im Ofen wie das Milchlamm zirka 45 Minuten braten. Garnitur : mit Zwiebelpurée gefüllte Artischockenböden und in Butter geröstete junge Kartoffeln.

Anmerkung : Das Viertel vom Lamm entspricht einem halben der Länge nach gespaltenen Baronstücke.

1214. — Die Sautés vom Lamm — Les sautés d'agneau. Gleiche Zubereitung wie die Sautés oder Ragouts von Hammelfleisch, nur ist für das Lammfleisch die Kochzeit entsprechend kürzer. Verwendbare Stücke: Schulter, Hals, obere Rippstücke und Brust.

1215. — Lammsauté mit jungen Erbsen — Sauté d'agneau aux petits pois. Eine Lammschulter in grosse Würfel schneiden, diese auf grossem Feuer im Bratenfett anziehen, mit Mehl bestreuen und mit Bouillon und etwas Tomatenpurée ablöschen. Salz, Pfeffer, Kräuterbündel sowie 1 Dtz. kleine Zwiebeln hinzufügen; 1 Stunde kochen, entfetten und 1 Liter separat gekochte Erbsen daruntermischen. Man kann die Erbsen eventuell mit dem Fleisch kochen, doch werden sie in der Farbe weniger schön. Wie das Ragout servieren.

1216. — Lammsauté mit Reis — Sauté d'agneau au riz. Wie unter No. 1215 gegeben rissolieren mit 1-2 gehackten Zwiebeln; 1 zerdrückte Knoblauchzehe beifügen und — ohne Mehl — ablöschen, so dass die Fleischstücke ganz bedeckt sind; Salz, Pfeffer, Kräuterbündel zugeben; decken und $^3/_4$ Stunde kochen. Dann das nötige Quantum Reis (je 30 gr pro Person) leicht in Butter anziehen und diesen dem Fleisch beimengen. Noch weitere 20 Minuten leise

kochen; der Reis muss den Fond fast zur Gänze absorbieren; immerhin darf das Ragout nicht allzu trocken sein.

1217. — Lammsauté nach kreolischer Art — Sauté d'agneau à la Créole. 2 gehackte Zwiebeln blond anrösten und 1 kg. Lammhals- oder Schulter in Stücke geschnitten mitanziehen; 2 Kaffeelöffel Currypulver sowie einen gehäuften Löffel Mehl darüber streuen, das Ganze gut verrühren und mit Bouillon oder Salzwasser ablöschen; Kräuterbündel beifügen und 1 Stunde kochen lassen. Dann eine Prise geraspelter Cocosnuss beifügen und garkochen. Entfetten und mit " Riz à la Créole " (No. 1893) à part servieren.

1218. — Weisses Lammragout — Blanquette d'agneau. Gleiche Zubereitung wie das Weisse Kalbsragout (No. 1063), nur muss hier die Sauce gehörig gewürzt werden.

1219. — Die Epigrammes — Les épigrammes. Es handelt sich um ein Stück Hammel- oder Lammbrust, das in der Regel sehr fettig ist und viele Knochen aufweist; es wird nur als Ragout angewendet; Manchmal auch unter das " Cassoulet " gemischt.

1220. — Lammepigramm nach St. Germain — Epigramme d'agneau Saint-Germain. Eine Lammbrust 1-1 1/2 Stunde in einer Courtbouillon ohne Essig kochen. Dann abtropfen und ausbeinen und das Fleisch unter Presse erkalten lassen. Nachher das Fleisch in 2-3 cm breite Stücke schneiden und herzförmig parieren; panieren und grillieren oder backen. Die Stücke kranzartig anrichten. In die Mitte eine Purée von jungen oder gedörrten Erbsen, je nach der Saison. " Sauce Béarnaise " (No. 176) dazu servieren.

Anmerkung : In dem Küchengrossbetrieb werden solche Epigramme abwechselnd mit Lammkoteletts angerichtet. Sauce und Garnitur können nach Belieben varriert werden.

1221. — Nieren oder Hirne von Lamm — Rognons ou cervelles d'agneau. Genau gleiche Zubereitung wie die Hammelnieren- und Hirne (No. 1170 und 1178).

1222. — Lammfressure — Fressure d'agneau. Gleiche Zubereitung wie die Hammelfressure; stellt jedoch ein bedeutend feineres Gericht dar.

1223. — Lammilcher — Ris d'agneau. Viel kleiner wie die Kalbsmilcher; verlangen eine längere Kochzeit und werden nicht nach gleicher Art zubereitet wie die Kalbsmilcher; 6-8 Minuten blanchieren, abkühlen und wie der Kalbskopf in einem weissen Fond kochen. Die Lammlicher werden meist als Garnitur verwendet, und zwar mit Champignons, Klösschen, etc., gemischt; auch finden sie in verschiedenen Spezialgarnituren wie " Financière " " Toulousaine ", etc. Verwendung. Selten wie die Kalbsmilcher serviert. Man macht auch ausgezeichnete Chartreuses oder Timbales daraus.

1224. — Chartreuse von Lammilcher — Chartreuse de ris d'agneau. Eine gebutterte Charlotteform, deren Wände mit tübenförmig ausgestochenen Karotten und weissen Rüben belegt sind, mit einer gut gewürzten Panade-Füllung

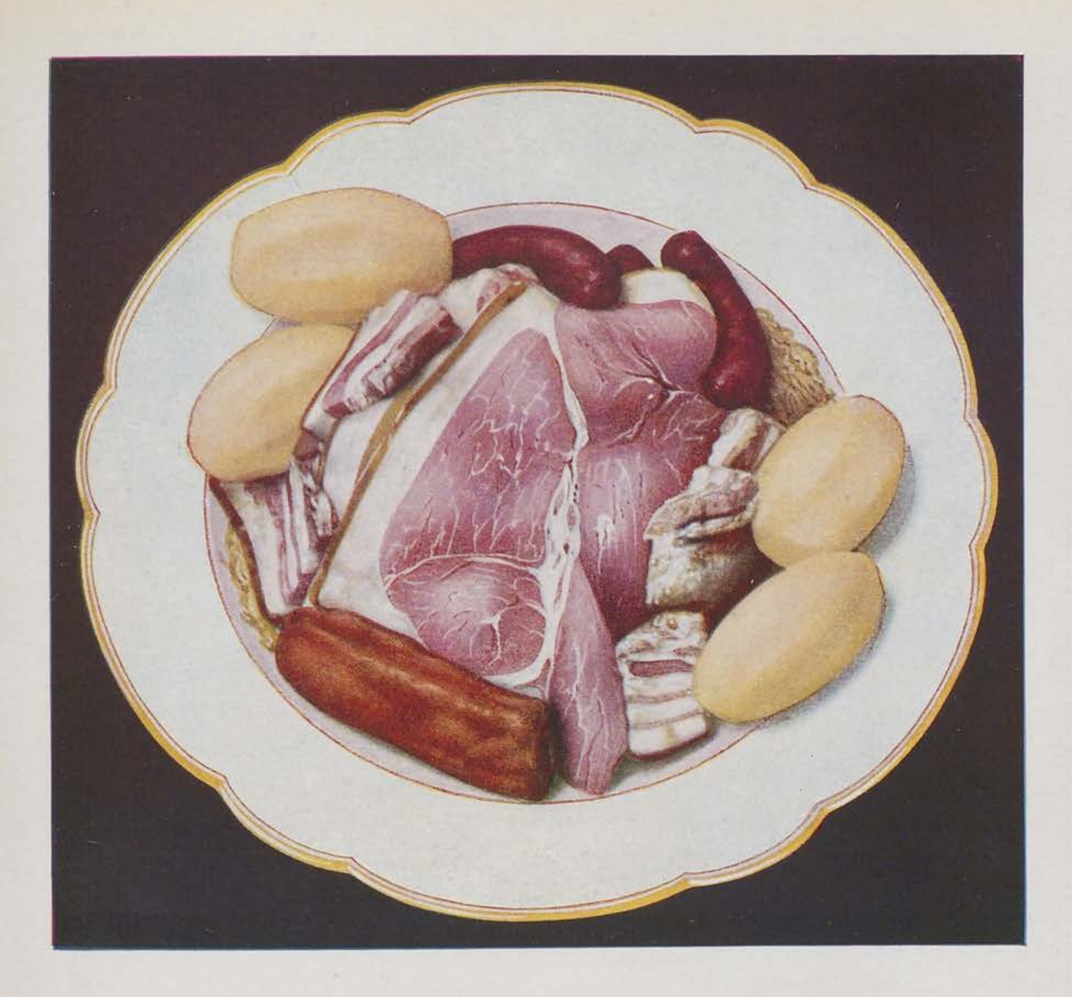


Fig. 181. Schinken mit Sauerkraut. (Siehe No. 1259).

MENU

Glacierte Austern
Garniertes Sauerkraut n. Strasburger Art
Sulzgericht von Geflügel n. bürgerlicher Art
Salat
Suzette-Pfannkuchen

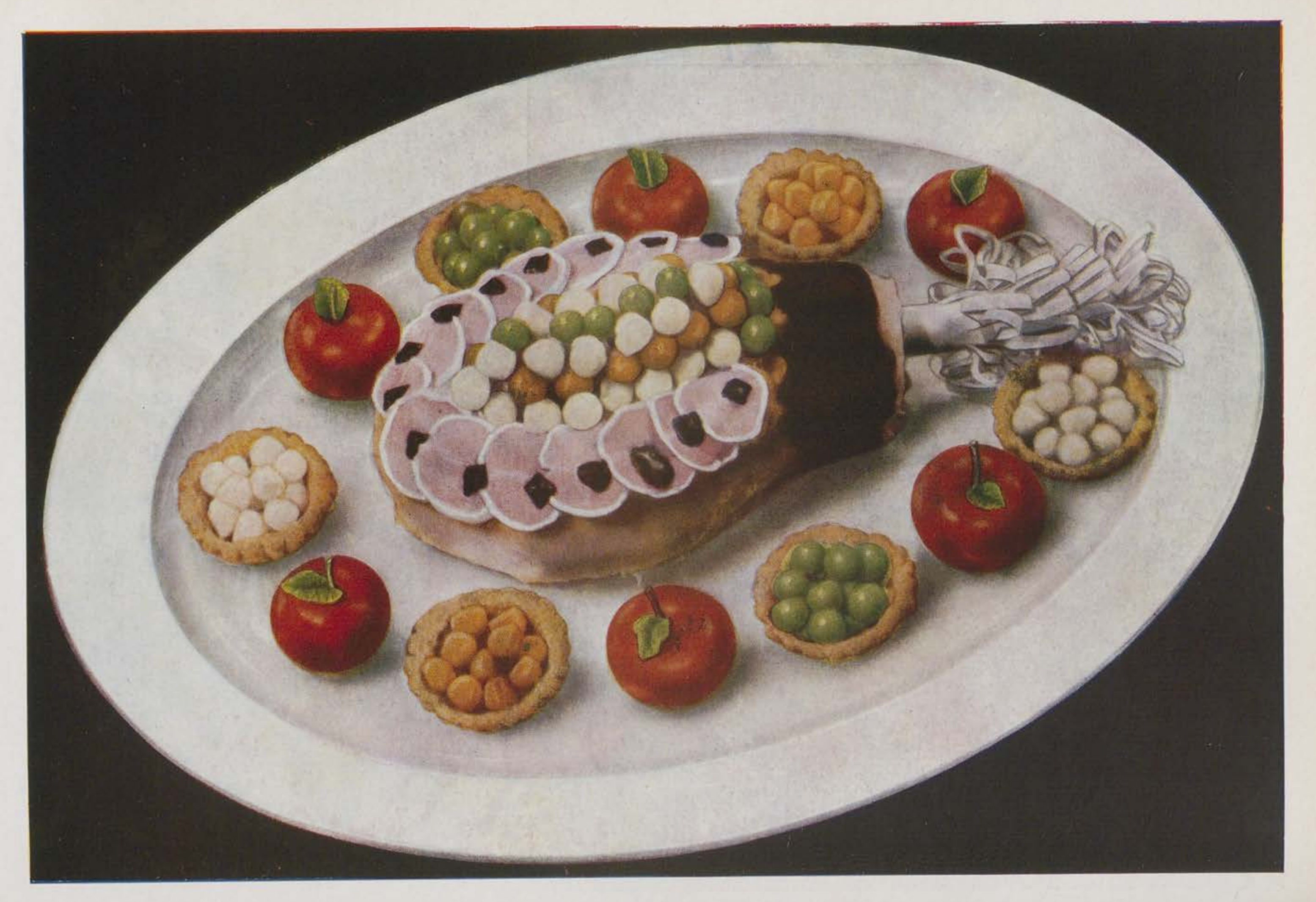


Fig. 182. Glacierter Schinken " Joconde ". (Siehe No. 1274).

chemisieren. Ein Salpikon bereiten aus : 250 gr Champignons, 125 gr Trüffeln und 125 gr Hahnenkämmen-und Nieren, alles mit einer dichten Velouté gebunden; diesem Ragout 2 blanchierte, braisierte und in Würfel geschnittene Lammilcher beifügen. Dieses erkaltete Ragout in die Chartreuse einfüllen und das Ganze mit einer Schicht Panadefarce überdecken. Die Timbale im Wasserbad pochieren. Auf eine runde Platte stürzen. Ringsherum eine Bordüre von Klösschen, die man aus einer feinen Geflügelfarce bereitet und in gebutterten, mit Trüffelmotiven verzierten Schiffchenformen façonniert hat. In die Mitte der Chartreuse ein Zierspiesschen einstecken, das mit Champignons und Trüffeln garniert wird. Den Rest der Velouté dazu servieren.

1225. — Osterlamm nach russischer Art — Agneau pascal à la mode russe. Hier wird das ganze Lamm serviert, und zwar gefüllt mit einer Farce aus Kalb- und Schweinefleisch (wie für die Galantine), wobei man dieser Füllung das Herz, die Leber und die Lunge des Lammes, alles zu Schnitzeln geschnitten, beimengt. Den Kopf und die Füsse abschneiden und das farcierte, in eine Serviette eingewickelte Lamm in einem guten Geléefond, dem man den Kopf und die Füsse zugibt, kochen. Das Stück erkalten lassen, vom Tuch herausnehmen und anrichten, indem man Kopf und Füsse in ihre ursprüngliche Position stellt, um ein liegendes Lamm zu imitieren. Mit Gelée glacieren und das Stück auf den Ostertisch servieren mit einem Spezialkäse, einem in Butter façonniertem Lämmchen, gefärbten Eiern, etc.

1226. — Osterlamm nach israelitischer Art — Agneau pascal à l'Israélite. Leber und Herz, beides gehackt, mit 1 kg Reis in Bouillon kochen; 2 grosse süsse Zwiebeln, etwas Knoblauch und feine Kräuter, ebenfalls alles gehackt, in Oel anziehen; dieses Gewürz unter den Reis mischen und das Lamm mit dieser Farce füllen. Dann das farcierte Lamm wieder zunähen und es $^1/_2$ Stunde im Ofen braten. Mit Tomatencoulis servieren.

1227. — Arabisches Mechoui — Le Mechoui des Arabes. Das Lamm wird der ganzen Länge nach an eine spitzige Stange gesteckt und auf einer Grube auf einem Holzfeuer gebraten, so dass das Fleisch etwa 60 cm vom Feuer entfernt liegt. Des Spiess muss während des Bratens mehrmals umgewendet und das Fleisch mit zerlassener Butter begossen werden. Das gargebratene Lamm einfach in die Mitte des Tisches aufstellen, wobei jeder Gastierende mit den Fingern das gewünschte Stück Fleisch abreisst.

Das Schweinefleisch

1228. — Schweinskoteletts nach Schweineschlächter-Art — Côtelettes de porc à la charcutière. Die Koteletts mit etwas Schweineschmalz in der Sauteuse anrösten, die Stücke herausnehmen und an deren Stelle 1-2 gehackte Schalotten in das Sautoir hineinwerfen; 2 Minuten sautieren und mit $^1/_2$ Glas Essig ablöschen. Den Essig fast zur Gänze einkochen und dieser Reduktion etwas Demiglace sowie einige Cornichons beimengen. Abschmecken und die Koteletts mit dem Fond begiessen.

1229. — Schweinskoteletts mit Robert-Sauce — Côtelettes de porc sauce Robert. Wie unter No. 1228 gegeben zubereiten. Mit " Sauce Robert " (No. 138) begiessen.

1230. — Schweinskoteletts nach normännischer Art — Côtelettes de porc à la Normande. Wie No. 1228 kochen. Dann entfetten; die Sauteuse mit $^1/_4$ l süssen Rahm deglacieren und die Sauce auf die Koteletts giessen. Mit einer Marmelade von süssen Aepfeln (ohne Zucker) servieren.

1231. — Schweinskoteletts nach Brüsseler Art — Côtelettes de porc à la Bruxelloise. Die Koteletts panieren und sie wie unter No. 1228 kochen. Garnitur : in Butter sautierter Rosenkohl.

1232. — Schweinskoteletts in Papierhüllen — Côtelettes de porc en papillotes. Gleiche Zubereitung wie die Kalbskoteletts dieses Namens (s. No. 1029).

1233. — Schweinskoteletts nach italienischer Art — Côtelettes de porc à l'Italienne. Mit Nudeln garnieren und mit einer " Sauce Italienne " (No. 139) saucieren.

1234. — Schweinskoteletts nach piemonteser Art — Côtelettes de porc à la Piémontaise. Mit Tomaten-Risotto garnieren und mit einem ebenfalls tomatisierten Bratenjus begiessen.

Anmerkung : Die gleiche Zubereitungsmethode ist auch für die " Filets Mignons " von Schweinefleisch anwendbar, welche tels quels oder paniert in Butter gekocht und genau gleich wie die Koteletts garniert werden.

1235. — Schweinshirn — Cervelle de porc. Wie das Hirn von Hammel oder von Kalb zubereiten (No. 1178).

1236. — Schweinsnieren — Rognons de porc. Gleiche Zubereitung wie die Nieren von Kalb, Hammel, etc. (No. 1170).

1237. — Schweinsfilet oder gebratenes und garniertes Schweinskarree — Filet de porc ou carré rôti et garni. Ebenfalls braten, und zwar durchbraten, indem das blutige Schweinefleisch für die Gesundheit schädlich ist. Alle möglichen Garnituren von frischen oder trockenen Gemüsen : Kartoffeln, Linsen, gelbe Erbsen, Bohnen, Nudeln, Reis, Makkaroni, Kohl, Sauerkraut, Knollensellerie, etc. Bratenjus oder leichte braune Sauce dazu servieren.

1238. — Schweinsleber — Foie de porc. Gleiche Zubereitung wie die Kalbsleber (No. 1086).

1239. — Schweinsragout — Ragoût de porc frais. Genau gleich wie das " Navarin " (No. 1163) oder das " Haricot de Mouton " (No. 1164) behandeln. Vor dem Servieren gut entfetten.

1240. — Schweins—Lebercrépinettes — Gayettes de porc. 500 gr frisches Schweinefleisch, 200 gr Schweinsleber und 400 gr frischen Speck grob hacken; etwas feine Kräuter, Salz und Quatre Epices daruntermischen. Diese Farce in Teile à je 100 gr verteilen und jedes Häufchen in ein Schweinsnetz einwickeln. Diese gebundenen Paketchen in eine Gratinplatte ordnen, 1 Lorbeerblatt und $^1/_2$ Glas Wasser beifügen und das Ganze $^3/_4$ Stunde im Ofen kochen. Wenn

das Gericht warm serviert wird, so wird irgendein Purée oder Gemüse dazu gegeben. Andernfalls ist diese Platte in kaltem Zustande noch eher vorgezogen.

1241. — Würstchen mit Weissweinsauce — Saucisses au vin blanc. Lange Würste mit einer Nadel einstechen und sie in die Bratpfanne legen. Mit $^1/_2$ Glas Weisswein begiessen und die Platte etwa 10 Minuten in den Ofen geben. Dann abgiessen, den Fond entfetten und diesen einer Demiglace beifügen. Die Würstchen mit dieser Sauce begiessen. Nach Belieben Gemüse-Purée dazu.

1242. — Bratwurst mit Kohl — Saucisses grillées aux choux. Die Würste stechen, mit Wasser ablöschen und im heissen Ofen rissolieren. Auf in dem Wurstfett sautiertem Kohl dressieren.

1243. — Schweinscrépinettes mit Kartoffeln (Netzwürstchen) — Crépinettes de porc Parmentier. Die Crépinettes in der Pfanne sautieren und kranzförmig anrichten. In die Mitte der Platte eine Kartoffelnpurée anrichten. Die Crépinettes mit einer leichten Demiglace begiessen.

1244. — Schweinsfüsse " Sainte-Menehould " — Pieds de porc à la Sainte-Menehould. Mit Oel begiessen und backen, grillieren oder in dem sehr heissen Ofen kochen. Tels quels servieren oder mit einer Gemüse-Purée (Erbsen, Kartoffeln, Kastanien, etc.) garnieren.

1245. — Trüffierte Schweinsfüsse nach Aschenbrödel — Pids de porc Cendrillon truffés. Langsam in der Pfanne oder im Ofen kochen und mit einer " Sauce Périgueux " (No. 132) begiessen. Gemüsepurée extra dazu.

1246. — Grillierte Tüllen-und Blutwürste — Andouillettes et boudin grillés. Vor dem Grillieren oder Poelieren die Würste leicht einschneiden, um das Springen der Haut zu verhüten.

1247. — Rilletten — Rillettes. Von äusserst einfacher Zubereitung und von der Hausfrau stets hoch geschätzt. Besonders gerühmt sind die Rilleten von Tours und von Le Mans. (S. das bezügliche Rezept unter " Kalte Hors-d'Œuvre ").

1248. — Schweinskarree — Carré de porc. Unter dieser Bezeichnung versteht man das ganze oder nur einen Teil des Rippenstückes. Genau wie das Filet braten (No. 1237) und mit beliebigen Gemüsen garnieren.

Anmerkung : Das Schweinefleisch wird auch im kalten Zustande ebenso geschätzt; ausserdem ist das kalte Schweinefleisch von leichterer Verdaulichkeit.

Blutwurst

1249. — Wird meist fertig gekauft, immerhin erachten wir es [als opportun, das klassische Nezept hier bekanntzugeben.

Das Schweineblut in einer Schüssel aufbewahren und stets lauwarm halten; dann 550 gr Bauchspeck (pro 1 $^1/_2$ l Blut) nehmen; 150 gr gehackte Zwiebeln leicht in Butter anrösten; Bauchspeck ebenfalls hacken; feine Kräuter Schnittlauch, Thymian, Lorbeer in Pulver, Salz, Pfeffer, alles miteinander gut verrühren und diese Masse unter das Blut mischen. Schweinedärme gut abkratzen und reinigen. Das eine Ende des Darmes festbinden und die Mischung

mit einem Spezialtrichter in den Darm einfüllen. Während des Einfüllens muss man von Zeit zu Zeit einige kleine, streifenartig geschnittene Bauchspeckstücke in den Darm einstecken. Die ausgefüllte Wurst in eine breite Kasserolle legen, und zwar auf ein Rohrgitter, damit man die Wurst leicht herausnehmen kann. Die Kasserolle mit lauwarmem Wasser füllen und dieses auf den Siedepunkt bringen, jedoch ohne aufkochen. Kochzeit : $^1/_4$ Stunde. Um sich zu vergewissern, ob die Wurst gargekocht ist, muss man eine Nadel hineinstecken; kommt das Blut nicht mehr heraus, so ist die Wurst genügend gekocht. Die Würste sorgfältig herausnehmen; die erkaltete Wurst in 8-10 cm Stücke schneiden und diese grillieren.

1250. — Blutwurst mit Aepfeln — Boudin aux pommes rainettes. Rainettes Aepfel schälen und in Scheiben schneiden; diese in Butter weichmachen; Blutwurst grillieren oder sautieren und die Wurststücke auf die Aepfel anrichten.

1251. — Weisswurst — Boudin blanc. 20 gr mageres Schweinsfilet oder Geflügelfleisch und 250 gr Bauchspeck oder frischen Brustspeck ganz fein hacken; 75 gr trockenes Weissbrot in 3-4 dzl. kalter Milch ausweichen, das Brot ausdrücken und es mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Muskatnuss und eventuell gehackter Trüffel vermengen. Diese Masse unter das Hachis von Schweinefleisch und Speck mischen. Den Darm wie unter No. 1249 gegeben mit der Masse füllen.

1252. — Gebratenes Milchschwein — Cochon de lait rôti. Das Milchschwein wird ganz serviert, und zwar meist gebraten, manchmal auch farciert. Dazu braucht man einen gut regulierbaren Ofen, damit das Schwein inwendig gut durchgebraten und äusserlich schön goldgelb überkrustet ist. Kochzeit : 1 $^1/_2$-2 Stunden je nach der Grösse des Tieres. Das Milchschwein auf das Bratblech legen und es während des Bratens fleissig begiessen. Mit dem Bratfond servieren. Das Milchschwein wird zuerst ganz präsentiert und nachher in der Küche geschnitten.

1253. — Farciertes Milchschwein — Cochon de lait farci. Eine Farce von Schweine-oder Kalbfleisch mit der gehackten Leber, ausgeweichtem Weissbrot, dem nötigen Gewürz nebst feinen Kräutern vermischen und diese Farce in den Bauch des Schweines einfüllen; zunähen und das Stück 2 $^1/_2$-3 Stunden braten.

Anmerkung : Das Milchschwein kann auch mit Würsten, Blutwurst, Täubchen, etc. farciert werden, indem man diese Füllungen vorerst gekocht hat. Nach Belieben geschnittene Aepfel (Rainettes) dazu servieren. Gleichzeitig eine braune Sauce aufstellen, in die man eine Aepfelmarmelade (ohne Zucker) gemischt hat. Es ist dies eine deutsche Zubereitungsmethode. Das farcierte Milchschwein wird erst am Tisch geschnitten.

Der Schinken

1254. — Es gibt verschiedene Sorten Schinken, worunter der Yorkschinken wohl der bekannteste von allen ist; dabei jedoch sehr fettig und viel zu gross für das einfache Service einer bürgerlichen Küche.





Fig. 183. Schinken in Teighülle mit Porto-Sauce. (Siehe No. 1256).
Fig. 184. Mimosa-Schinken. (Siehe No. 1273).



Fig. 185. Schinkenmedaillons nach Polignac. (Siehe No. 1277).
Fig. 186. Schaumbrot von Schinken (Siehe No. 1279).

Die französischen Schinken sind auch gut bekannt. Wir zitieren an dieser Stelle die Sorten von Bayonne und Reims. Ausserdem kennt jedermann die herrlichen " petits jambons de Paris ". Aber nach unserem Dafürhalten stellt der Prager-Schinken sowohl in praktischer als auch in qualitativer Hinsicht die allerbeste Sorte dar; dieser Schinken ist mässig gesalzen und nicht zu fettig. Die kleineren Schinken sind feiner als die grossen. Das Einlegen in Wasser ist überflüssig. Das Gewicht dieser Schinken variiert zwischen 5 und 6 Pfund. Vor dem Kochen nur gründlich waschen und bürsten; als warme Platte wird der Schinken als Entrée, in Krusten oder als Braten serviert. (Fig. 21).

1255. — Schinken mit Madeira-Sauce — Jambon au Madère. Wenn nötig, wird der Schinken 24 Stunden in Kaltwasser eingelegt. Den Schlussknochen auslösen und den Schinken in viel kaltem Wasser kochen. Beim ersten Aufkochen die Kasserolle abseits des Feuers stellen und ganz leise kochen lassen. Man rechnet 20 Minuten pro Pfund Fleisch. Will man den Schinken in Gelée servieren, so muss man diesen neben dem Feuer in dem Kochfond halb erkalten lassen; dann abtropfen und in Wasser fertigabkühlen.

Soll der Schinken in warmem Zustande serviert werden, so muss man ihn abtropfen, die Haut sowie einen Teil des Fettes entfernen und den Schinken mit Weisswein braisieren. Das Stück in die Bratpfanne legen, mit $^1/_4$ l Madeira, Weisswein oder Champagner ablöschen, leicht mit Zucker bestreuen und $^3/_4$ Stunde im Ofen braten unter öfterem Begiessen. Der gebratene Schinken muss wie ein richtiger Braten überkrustet sein. Nachher den Fond entfetten und diesen einer Demiglace beifügen.

Garnitur : Spinat, junge Erbsen, " Jardinière ", Champignons, Trüffeln, etc.

1256. — Schinken in Teighülle mit Champagner-Sauce — Jambon en croûte au champagne. Gleiche Zubereitung wie No. 1255; mit Champagner braisieren und erkalten lassen. Den Schinken obenauf in Tranchen schneiden und diese wieder in ihre ursprüngliche Position bringen. Dann den Schinken in Warmwasserteig einhüllen und im Ofen während 1 Stunde backen, und zwar unter fleissiger Aufsicht. Anrichten : den oberen Teil der Kruste abschneiden und den geschnittenen Teil des Schinkens mit einer leichten Demiglace, der man den Braisierfond beigefügt hat, begiessen. Den Rest der Sauce entfetten, einige Trüffeln und Champignons daruntermischen und diese Jus in Saucière servieren (Siehe Fig. 183).

1257. — Schinken nach Gretchen-Art — Jambon à la Marguerite. Wie unter No. 1255 gegeben braisieren, und zwar mit Porto. Schneiden und anrichten. Garnitur : 250 gr Duchesse-Kartoffeln mit ganzen Eiern bereitet und 1 kg. Spinatpurée mit einer dicken Béchamelle gebunden. Die Spinatpurée würzen und erwärmen; beim ersten Aufkochen die Kasserolle vom Feuer nehmen und die Purée mit 2 Eigelb binden; 12 gebutterte Babaformen mit Paniermehl bestreuen und sie zu $^1/_3$ mit Duchesse-Kartoffeln füllen; dann $^1/_3$ Spinatpurée darauf schütten und die Form mit Duchesse-Kartoffeln ausfüllen. Die Formen 12 Minuten im heissen Ofen pochieren. Den geschnittenen und saucierten

Schinken in die Mitte der Platte anrichten; ringsherum die Timbalen stürzen. Den Rest der Sauce extra dazu. (Siehe Fig. 192).

1258. — Schinken nach Saint-Germain Art — Jambon à la Saint-Germain. Diese Platte kann mit Schinkentranchen, die man erwärmt hat, zubereitet werden. Garnitur : Erbsenpurée, die mit 2 Kopfsalaten gedämpft wurde, 1 Lauch, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Butter, Salz, Zucker und Kerbelbukett; das Ganze durchs Sieb getrieben und in Timbale mit Madeira-Sauce (No. 131) serviert.

1259. — Warmer Schinken nach Strasburger Art — Jambon chaud à la Strasbourgeoise. 1 Kg Sauerkraut mit dem fettigen Teil des nach dem Kochen parierten Schinkens braisieren. Sauerkraut domartig anrichten, obenauf die Schinkenscheiben ordnen. Ringsherum Strasburger- Würstchen und Kartoffeln nach englischer Art. (Fig. 181).

1260. — Schinken nach Viroflay — Jambon à la Viroflay. 1 Kg. Spinat kochen und durchs Sieb treiben; die Purée in heisser Butter anziehen und sie leicht mit Béchamelle binden. Abseits des Feuers 4 Eigelb darunterziehen. Diese Spinatpurée in gebutterten Babaformen im Wasserbad im Ofen pochieren. Die Schinkenscheiben in die Mitte der Platte anrichten, sie mit Madeira-Sauce (No. 131) begiessen und mit den Spinatbrötchen umranden. Heiss servieren.

1262. — Schinken nach Porte Maillot — Jambon à la Porte Maillot. Wenn der Schinken ganz serviert werden muss, so wird er wie unter No. 1255 gegeben braisiert. Die Garnitur Maillot ist eine Art " Gärtnerin-Garnitur " bestehend aus Karotten, weissen Rüben und Kartoffeln; alle diese Gemüse kugelförmig ausgestochen, separat in Wasser gekocht und in Butter sautiert. Die Garnitur bukettartig in Bordüre anrichten, unter Zugabe von einigen feinen, in Butter sautierten Bohnen. In die Mitte der Platte den Schinken dressieren, diesen mit Madeira-Sauce (No. 131) begiessen und den Rest der Sauce extra in Saucière aufstellen.

1263. — Schinkenmédaillons nach piemonteser Art — Médaillons de jambon à la Piémontaise. Die pochierten Médaillons auf einen Kranz von tomatisiertem Risotto anrichten, in welch letzteres man die bei der Zubereitung der Médaillons entstandenen Schinkenabfälle gemischt hat. Mit tomatisiertem Jus begiessen.

1264. — Butifara nach katalanischer Art (Spanische Spezialität) — **Butifara à la Catalane** (spécialité espagnole). 1 kg. halb mageres Schweinefleisch in der Maschine hacken; 1 Glas Weisswein, Salz, Pfeffer und Zimmtpulver daruntermischen; die Masse gut verarbeiten und sie in einen Darm einfüllen (siehe No. 1249). Nach jedem Abstand von 10-12 cm die Wurst binden und den entstandenen cervelatartigen Kranz 2 Tage an der Kühle aufhängen. Dann 1 Stunde in etwas gesalzenem Wasser kochen. Nachher gründlich erkalten lassen und die Butifaras aufgehängt aufbewahren. In Spanien wird diese Wurst stets kalt als Hors-d'œuvre serviert. Im Sommer lassen sich diese Würste nicht länger als einige Tage aufbewahren.

1265. — Die Chorizos (Spanische Würste) — **Les Chorizos** (saucisses espagnoles) 1 Kg. Schweinefleisch ($^1/_4$ fettig, $^3/_4$ mager) grob hacken, würzen, mit 20 gr Salz 20 gr süsse Pimentos und 3 gr starke Pimentos, beides in Pulver oder ganz fein gehackt, und das Ganze gut vermengen. Dann die Masse während 48 Stunden an der Kühle aufbewahren zu Stücken à je 70-75 gr in den Darm einfüllen. Die Würste 2 Tage trocknen lassen und leicht räuchern. Die Chorizos werden roh geschnitten als Hors-d'œuvre serviert. Manchmal figurieren sie aber auch in der warmen Garnitur zu speziellen Nationalplatten, wie : Olla Podrida, Puchero, Poulets Valenciennes, etc.

Kalte Schinkengerichte

1265 a. — Der Schinken stellt das feinste Stück der kalten Charcuterie dar. Abgesehen davon wird das kalte Schweinefleisch in den einschlägigen Wurstwarenhandlungen unter den appetitlichsten Formen offeriert : Galantinen, Pasteten aller Arten, Fleischkäse, etc., etc.

1266. — Leberpastete — Fromage d'Italie dit Pâté de foie gras. 750 gr Schweinsleber, 500 gr Bauchspeck und 1 kg frischen Speck (nicht gesalzen) vorerst in grosse Würfel schneiden und dann noch zweimal mit der Maschine hacken. Nachher die Masse durchs feine Sieb treiben; Salz, Pfeffer, Gewürz, Muskatnuss sowie 100 gr gehackte und in Butter angezogene Zwiebeln und Schalotten unter die Masse mischen. Diese Farce soll extra-fein sein. Hierauf eine handvoll Mehl sowie 3 ganze Eier darunterziehen. Eine Terrine oder eine sonstige runde Form mit einem Stück Schweinsnetzchen belegen; die Form mit der Farce füllen und das Netzchen wieder zusammenschlagen. Decken und 1 $^1/_4$- 1 $^1/_2$ Stunde langsam im Wasserbad kochen. Erkalten lassen und stürzen. Das Netzchen nur nach und nach, je nach Gebrauch, entfernen, indem dieses das Fleisch vor einer allfälligen Berührung mit der Luft schützt. Auf diese Weise kann man die Terrine im Winter mehrere Tage aufbewahren.

1267. — Schweinefleisch-Käse — Fromage de tête de porc. Einen halben Schweinskopf in Salzwasser garkochen. Dem Fond einige Gemüse und Pfefferkörner beifügen. Den gekochten Kopf ausbeinen und das Fleisch grob hacken; feine Kräuter, gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und einige Löffel Kochfond unter das gehackte Fleisch mischen. Das Ganze in eine Terrine schütten, erkalten lassen und stürzen. Das Fleisch wird zu Gelée und lässt sich mehrere Tage aufbewahren.

1268. — Glacierter Schinken nach Cambacérès — Jambon glacé à la Cambacérès. Einem gekochten Schinken die Schwarte und den Grossteil des Fettes entfernen. Man kann ein wenig Schwarte am Knochen lassen und diese geschmackvoll ciselieren. Den Schinken parieren, indem man von der Oberfläche das geräucherte krustenartige Fleisch entfernt; den Knochen des Quasi von unten herausnehmen und von dem abgerundeten Teil eine Tranche abschneiden, so dass der Schinken hochgestellt werden kann. Dann den oberen Teil des Schinkens in dünne Tranchen schneiden. Die Tranchen der Reihe nach

auf die Platte anrichten, damit der Schinken rekonstituiert wird. Auf jede Tranche kommt eine dünne Schicht gebutterte Gänseleberpurée und eine Trüffelscheibe. Auf den wieder geformten Schinken eine Schicht Gänseleber mit dem Spatel glatt ausstreichen. Mit Trüffeln, hartem Eiweiss und Eigelb, Tomaten, Estragonblättern, etc. verzieren. Das ganze Stück mit einer mit Madeira verfeinerten Gelée nappieren und den Schinken auf eine silberne Platte dressieren. Ringsherum gehackte Gelée und Brotcroûtons.

1269. — Glacierter Schinken " Marie-Anne " — Jambon glacé à la Marie-Anne. Den Schinken wie unter No. 1268 gegeben in dünne Tranchen schneiden und diese Tranchen parieren, indem man sie mit dem Ausstecher egalisiert (vorzugsweise ovale Form). Aus den Schinkenabfällen, einigen frischen Tranchen und den verbleibenden Parüren ein Schinken-Schaumbrot bereiten, dem man ein gleiches Quantum Gänseleber beimengt. Den Rest des Schinkens sorgfältig parieren, ihn mit halbfester Gelée glacieren und auf eine längliche Platte dressieren; obenauf das Schaumbrot von Schinken und Gänseleber domartig anrichten und es mit kleinen Schinken-Médaillons verzieren. Dann die Médaillons mit Gelée nappieren und sie mit Trüffelscheiben dekorieren. Den Schinken obenauf mit einem Schnürchen von Schinkenpurée umranden. Die Platte mit einer Bordüre von gehackter Gelée garnieren und Geléecroûtons garnieren.

1270. — Glacierter Schinken in Gelée — Jambon glacé à la gelée. Geschnittener, nicht farcierter Schinken. Die Tranchen auf beide Seiten des oberen Teiles des Schinkens glattliegend anrichten, ohne den Schinken zu rekonstituieren. Reichlich mit klarer halbfester Gelée nappieren und den oberen Teil mit abgebrühten Estragonblättern oder — wenn ausser der Saison — mit Trüffelscheiben verzieren. Mit gehackter Gelée und Croûtons servieren.

Anmerkung : Diese kalten Schinkengerichte werden meist mit einem dekorativen Salat begleitet.

1271. — Schinken nach andalusischer Art mit Fadeneiern — Jambon à l'Andalouse garni d'œufs filés. Schneiden, wiederformen, mit Trüffeln und Gelée dekorieren. Originelle Garnitur : kleine Kassoletten mit Fadeneiern gefüllt (s. Fadeneier). Die Kassoletten können aus geriebenem Teig oder aus gebackenen Krustaden bereitet werden. Letztere Form ist vorzuziehen (Siehe " Délices de Manon ").

1272. — Schinken nach Rotschild-Art — Jambon à la Rotschild. Ein ganzer Schinken eignet sich nicht für ein Service von 6-7 Personen. 8-10 Tranchen Yorker-Schinken mit gebutterter Gänseleberpurée bestreichen und diese auf eine längliche Platte anrichten; auf jede Tranche 2 Trüffelscheiben legen. Dann das Ganze mit einer guten, mit Porto verfeinerten Gelée glacieren. Kaltstellen und servieren.

1273. — Mimosen-Schinken — Jambon à la Mimosa oder Jambon bords du Rhin. Hier wird der Schinken unter einer Form präsentiert, die von den Gästen stets sehr bewundert wird. Den oberen Teil des Schinkens in sehr

dünne Tranchen schneiden und diese dreieckförmig (mit 4 cm Breite) parieren; dann 15-18 Tranchen (je nach der Zahl der Gastierenden) in halbfeste Gelée tauchen, sie auf der Hand tütenförmig zusammenrollen und in kleine Tütenformen aus Blech einfüllen. Den Schinken auf dem oberen Rand egalisieren; mit dem Spritzsack eine trüffierte und gebutterte Gänseleberpurée in die Tüten einfüllen; obenauf eine Trüffelscheibe setzen. Die gefüllten Tüten mit einer leichten Geléeschicht glacieren und sie dann hochgestellt in einer Schachtel auf dem Eis aufbewahren. Die erkalteten Tüten kranzartig auf den oberen Teil des dressierten Schinkens stürzen, die Spitzen gegen die Mitte des Schinkens gerichtet. Auf den mittleren Teil einen Gemüsesalat bestehend aus : Karotten, weissen Rüben, grünen Bohnen, jungen Erbsen, Spargelspitzen und Artischockenböden anrichten, wobei alle diese Gemüse separat gekocht und mit einer collierten Mayonnaise gebunden werden. Diseen Salat domartig dressieren, und zwar in der Weise, dass die Tütenspitzen damit bedeckt sind. Dann auf das Ganze eine halbfeste Gelée giessen und den oberen Teil des Salates mit Trüffeln, Petersilie, hartem Eiweiss und Eigelb verzieren, wobei jede Garnitur einzeln gehackt und die Farben abwechslungsweise geordnet werden. Den Salat mit einer Reihe von Trüffelscheiben dekorieren; den Rand von jeder Tütenöffnung mit gehackter Gelée umspritzen. Den Knochen des Schinkens papillotieren und diesen mit einem Kranz vor Geléecroûtons garnieren. Vor dem Servieren das Stück wenigstens 1 Stunde kaltstellen. Unter der Bedingung, dass man über einen Eiskasten verfügt, kann man diese Platte am Vortage präparieren. (Fig. 184).

1274. — Glacierter Schinken " Joconde " — Jambon glacé à la Joconde. Aehnlich wie No. 1273, nur mit Médaillons statt mit Tüten garniert. Den oberen Teil des Schinkens in dünne Tranchen schneiden, die man alsdann mit dem Ausstecher zu kleinen Médaillons façonniert. Je 2 Médaillons mit einer guten Zwischenlage von gebutterter Gänseleberpurée zusammenkleben, mit Gelée nappieren und mit Trüffeln dekorieren. Auf den oberen Teil des Schinkens einen mit dicker Mayonnaise gebundenen Gemüse-Salat anrichten. Ringsherum die Médaillons ordnen. Die Platte mit gehackter Gelée und Geléecroûtons umranden. Um die Médaillons ein dünnes Schnürchen von trüffierter Gelée herumspritzen. Recht kalt servieren. (Fig. 182).

1275. — Schinken nach Elsässer Art — Jambon à l'Alsacienne. Schinkentranchen abwechselnd mit trüffierten Gänseleberschnitten. Das Ganze in eine mit Aspik-Gelée chemisierte Form dressieren. Stürzen, mit Trüffeln dekorieren und mit Gelée croûtonnieren.

1276. — Schinkentüten nach Lucullus — Cornets de jambon à la Lucullus. Gleiche Tüten bereiten wie unter No. 1273 erwähnt und mit dem Löffel eine gebutterte Gänseleberpurée in diese einfüllen. Die Tüten kaltstellen. Nebenbei einen russischen Salat (mit collierter Mayonnaise) anmachen in eine Manqué-Form schütten und die garnierte Form aufs Eis stellen. Nachher den Salat auf eine Platte stürzen und auf diesen Salat die gestürzten Cornets

ordnen. Mit halbfester Gelée glacieren und den Rand der Platte mit schönen Gelée-Croûtons garnieren. Die Cornets mit gehackter Gelée umranden.

Anmerkung : Diese Platte ist äusserst vorteilhaft; 8-10 Tranchen von Yorker-Schinken genügen für ein Service von 6 Personen. (Fig. 22, 219).

1277. — Schinken-Médaillons nach Polignac — Médaillons de jambon à la Polignac. Nur eine beschränkte Anzahl Tranchen von Yorker-Schinken erforderlich. Gleiche Vorbereitung wie unter No. 1274 vorgeschrieben; aus den Schinken-Tranchen kleine runde Médaillons mit dem Ausstecher façonnieren und diese paarweise mit einer Zwischenlage von gebutterter Gänseleberpurée zusammenkleben. Mit Gelée nappieren; in die Mitte eine Trüffelscheibe setzen und die Médaillons um einen russischen Salat herumrangieren. (Siehe Illustration Fig. 185).

1278. — Schinken-Médaillons nach ungarischen Art — Médaillons de jambon à la Hongroise. Aus dünnen Tranchen Yorker-Schinken kleine Rondellen ausstechen. Es werden je 2 Rondellen für ein Médaillon benötigt. Aus den Médaillons-Parüren und 150 gr Magerschinken eine Mousse bereiten, und zwar folgenderweise : den Schinken mit 100 gr Butter stossen; dann einige Löffel kalter Béchamelle, 1/2 Tasse dicken Rahm, eine Prise Paprika sowie einige Tropfen Carmin daruntermischen. Diese Mousse durchs feine Sieb treiben und je eine Lage davon zwischen 2 Schinkenrondellen streichen. Die fertigen Médaillons mit halbfester Gelée nappieren, sie mit Trüffeln verzieren und nochmals mit Gelée nappieren. Den Rest der Mousse in eine Timbaleform, die man mit Gelée chemisiert und mit Trüffeln dekoriert hat, einfüllen und aufs Eis stellen. Die kleine Mousse in die Mitte einer runden Platte stürzen, sie mit gehackter Gelée umranden und in diese Gelée die Médaillons ordnen.

1279. — Schaumbrot von Schinken auf Schachbrett — Mousse de jambon en damiers. 1 Kg. Yorker-Schinken stossen und nach und nach 1/4 l Chaufdroid-Sauce (No. 210) sowie 250 gr dicken Rahm darunterziehen. Eine viereckige, flache und glatte Form mit brauner Gelée nappieren, die man mit Madeira verfeinert hat. Den Boden der Form schachbrettartig mit viereckigen Scheiben von Trüffeln und hartem Eiweiss dekorieren. Die Wände der Form mit Halbmonden von hartem Eiweiss verzieren. Der Schinkenmousse etwas zerlassene Gelée beimengen und die Masse in die Form einfüllen. Die garnierte Form mit Gelée bedecken und recht fest werden lassen. Nachher die Mousse stürzen und sie mit gehackter Gelée oder kleinen, mit irgendeiner Gemüse-Macédoine gefüllten Krustaden umranden. Auf den Rand der Platte schöne Gelée-Croûtons ordnen und die Platte bis zum Servieren recht kaltstellen. Diese minutiöse Dekorierung kann im Voraus bereitet werden. (Fig. 186).

Anmerkung : Diese Schinken-Mousses können auch in kleinen Formen angemacht werden, die man um irgendeinen Salat oder um ein kaltes Geflügelgericht stürzt.

Wir möchten dadurch ein Beispiel geben, wie man einen Schinkenrest verwenden kann.

DAS TRANCHIEREN

1280. — Die Ochsenlende — Filet de bœuf. Wird in dünne Tranchen geschnitten.

1281. — Die Hammelkeule — Gigot de mouton. Wird in schräge Scheiben tranchiert. Man nimmt den Knochen mit der linken Hand und schneidet zuerst die Unternuss und nachher die Nuss, wobei man die Stücke nicht gegen sich, sondern in der entgegengesetzter Richtung schneidet.

1282. — Die Rehkeule — Gigot de chevreuil. Wird, gleich wie der Schinken, gegen sich tranchiert.

1283. — Das Rückenstück — La selle. Bietet etwelche Schwierigkeiten, was das Tranchieren anbelangt. Zuerst wird das Fleisch auf beiden Seiten auf dem oberen Teil geschnitten; dann sämtliche mageren Teile der Länge nach in dünne Streifen detaillieren und das Rückenstück rekonstituieren, ohne die beiden seitlichen Teile, welche unten zusammengerollt sind und die man unter dem Namen von " Panoufles " bezeichnet, zu zerschneiden.

1284. — Der Rehrücken — Selle de chevreuil. Wird nach gleicher Art und Weise geschnitten, nur mit dem Unterschied, dass man ihn, statt der Länge nach, querdurch in dünne Tranchen schneidet, indem man das Messer schief in der Hand hält.

1285. — Das Rippenstück vom Ochsen — Côte de bœuf. Als Grosse Pièce gebraten, wird zuerst pariert; dann auf der ganzen Breite der Rippe in dünne Tranchen geschnitten. Dazu braucht man ein langes, dünnes und scharfes Messer.

1286. — Das Kalb-und Schweinefleisch — Le veau et le porc. Wird in der üblichen Weise ganz einfach geschnitten.

1287. — Das Geflügel — La volaille. Wir verweisen auf unsere bezügliche Illustration (Fig. 25). Flügel, Schenkel, Karkasse und Brust trennen, wodurch sich das Stück leicht rekonstituieren lässt.

1288. — Die grossen Poularden und Truthühner — Grosses poulardes et dindes. Brust und Schenkel werden in mehrere Tranchen geschnitten.

1289. — Die Enten und Gänse — Canards et oies. Hier wird die Brust in lange Streifen geschnitten. Die Schenkel werden halbiert.

1290. — Die Fasanen — Les faisans. Werden genau wie die Poularden tranchiert; die Rebhühner (les Perdreaux) in 2, 3 oder 4 Stücke geschnitten, je nach ihrer Grösse.

DAS GEFLÜGEL — DIE ENTRÉES VON GEFLÜGEL

1291. — Unter der Bezeichnung " Geflügel " versteht man Poulets oder Poularden, aber im allgemeinen Sinne werden auch Gänse, Enten, Tauben, Perlhühner, Truthühner, in die gleiche Kategorie eingereiht.

Für die Zubereitung von Geflügel unterscheidet man folgende Methoden : das Pochieren, das Sautieren, das Braisieren, die Grilladen, die Friture und das Poelieren. Was die verschiedenen Zubereitungsmethoden anbelangt, so verweisen wir auf die diversen, für das Schlachtfleisch bereits gegebenen Rezepte, indem wir uns darauf beschränken das Rezept für das Pochieren des Geflügels bekanntzugeben. Dieses Verfahren besteht darin, das Geflügel vollständig mit Bouillon blanc oder gewöhnlicher Brühe abzulöschen, wobei das Kochen ohne Sieden geschieht.

Das Zerschneiden eines Poulets

1292. — Das Zerschneiden eines rohen, zum Sautieren bestimmten Poulets. Das Poulet flambieren, reinigen und ausnehmen, indem man auf der Rückenseite die Haut des Halses schneidet; dann durch die entstandene Oeffnung den Magen sorgfältig ablösen. Nachher durch die entgegensetzte natürliche Oeffnung die inneren Organen herausnehmen. Die Schenkel und Flügel am Gelenk tranchieren. Ein Poulet im Gewicht von 1 Kg. muss zwischen den beiden Flügeln ein gutes Stück weisses Fleisch, das an der Brust haftet, aufweisen; Brust vom Gerüst abtrennen. Es ergeben sich somit 5 Stücke; dazu kommen noch das Gerüst, der Hals und die Flügel. Je nach der Grösse des Poulets werden noch Brust und Schenkel je halbiert. Das Gerüst parieren und ebenfalls halbieren, wobei die kleinen seitlichen Knochen entfernt werden.

Die zum Sautieren bestimmten Stücke müssen zuerst gemehlt werden. (Fig. 23/25).

1293. — Das Zerschneiden eines gekochten Poulets. Geschieht nach gleicher Weise wie unter No. 1292 gegeben.

Masthähne (Poulet de grains) werden je in 4 Stücke geschnitten; dagegen ergibt ein grösseres Poulet, ausser den 2 Flügeln und den 2 Schenkeln, 3-4 Stücke weisses Fleisch auf der Brust.

Bei den Poularden werden die 2 Flügel und die 2 Schenkel abgetrennt; dann wird das Fleisch über der Brust der Länge nach in schöne Tranchen geschnitten. Die Schenkel werden je in 3-4 Stücke geschnitten.

Die in gekochtem Zustande tranchierten Poulets werden je nach Bedarf wieder rekonstituiert, wobei die geschnittenen Stücke auf das parierte Gerüst gelegt, welch letzteres auf die Platte umgekehrt angerichtet wird.

Anmerkung : Das gekochte Geflügel muss stets bei schwacher Hitze $^1/_4$ Stunde liegen gelassen werden, bevor man mit dem Tranchieren beginnt. (Fig. 32 ff, 188).



Fig. 187. Hähnchen mit weissem Estragon. (Siehe No. 1297).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Fritto Misto
Schmorhahn mit Estragon
Gebratenes Ochsenrippenstück
Span-Kartoffeln
Meringuierter Kuchen





Fig. 188. Tranchiertes und wieder zusammengesetztes Brat-Hähnchen. (Siehe No. 1293).
Fig. 189. Schmorhahn mit Kartoffeln. (Siehe No. 1311).

Das Suppenhuhn

1294. — Im allgemeinen weist ein altes Huhn hartes Fleisch auf und findet somit nur für Suppe, Geflügelgelée, etc. Verwendung. Sollte das Fleisch nicht besonders hart sein, so kann man das Huhn mit Reis servieren.

1295. — Huhn mit Reis mit Suprême-Sauce — Poule au riz sauce Suprême. Reinigen, flambieren, ausnehmen und bridieren. Das Huhn 3-4 Minuten in Wasser blanchieren; abkühlen und das Stück in eine Kasserolle auf eine Unterlage von 1 Zwiebel, 1 Karotten, 2 Lauchstengeln, Salz, Pfefferkörnern, 1 Nelke und 1 Kräuterbündel legen. Reichlich mit Bouillon ablöschen und langsam garkochen. Aus einem Teil des entfetteten Fonds eine " Sauce Suprême " (No. 186) bereiten. Dann 200 gr Reis 2-3 Minuten in Butter anziehen und mit 1 Liter Geflügelfond ablöschen; 20 Minuten kochen lassen, den Reis auf eine runde Platte dressieren und das tranchierte Huhn darauf anrichten. Mit " Sauce Suprême " nappieren. Den Rest der Sauce extra dazu.

1296. — Hahnenfrikassee — Poulet en fricassée. Ein Poulet in Stücke schneiden und diese in Butter anziehen, ohne sie jedoch Farbe nehmen lassen. Mit Mehl bestreuen, 2-3 Minuten verrühren und mit Wasser ablöschen, so dass die Stücke ganz bedeckt sind. Kleine Zwiebeln, 1 in 4 Teile geschnittene Karotte, 1 Kräuterbündel, Pfeffer und Salz beifügen; 40 Minuten langsam kochen; abseits des Feuers die Sauce mit 2 Eigelb und etwas Rahm binden (nicht aufkochen); 250 gr separat gekochte Champignons daruntermischen. Auf eine hohle Platte dressieren. Garnitur : gebackene Croûtons. Obenauf gehackte Petersilie.

1297. — Hähnchen mit weissem Estragon — Poulet à l'estragon blanc. Ein Poulet oder eine Poularde in 1 l guter Bouillon blanc, der man ein grosses Bukett Estragon beigefügt hat, pochieren. Aus dem mit ein wenig gehacktem Estragon garnierten Kochfond eine " Sauce Suprême " bereiten (No. 186). Das Geflügel parieren und mit der Sauce nappieren. Obenauf in kochendem Wasser blanchierte Estragonblätter (Siehe Illustration Fig. 187).

1298. — Hähnchen mit braunem Estragon — Poulet à l'estragon brun. Das Poulet in Butter anziehen und mit $^1/_2$ l guter, recht flüssiger Demiglace ablöschen; 1 Estragonbukett beigeben und bei zugedeckter Kasserolle kochen. Die Sauce entfetten, passieren und mit gehacktem Estragon garnieren. Das Poulet ohne irgendwelche Dekoration nappieren.

1299. — Hähnchen nach Stanley Art — Poulet à la Stanley. 250 gr dünn geschnittene Zwiebeln 6-8 Minuten blanchieren; dann abtropfen und die Zwiebeln in einem Sautoir in Butter austrocknen, Das roh zerlegte Poulet auf diese Unterlage setzen, mit Salz und Pfeffer würzen, 250 gr Doppelrahm hineingiessen und das Ganze bei zugedeckter Sauteuse langsam 20 Minuten kochen. Nachher die Stücke herausnehmen und sie in einer anderen Kasserolle warm aufbewahren. Dem Zwiebelfond eine Teetasse recht cremiger Béchamelle sowie 1 Löffel Tomatenpurée beimengen; einige Aufwalle geben und das Ganze durchs sehr feine Sieb treiben. Die Sauce soll etwas rosa und cremig, jedoch nicht zu dick sein; zum Schluss noch 1 Prise Currypulver, etwas Paprika

und Zitronensaft darintermischen; die Pouletstücke wieder in die Sauce hineingeben, unter Zugabe von einigen Trüffelscheiben und Champignons. Alles zusammen etwa 10 Minuten schmoren lassen und das angerichtete Poulet mit der Sauce nappieren. Garnitur : kleine, halbmondförmig geschnittene Fleurons aus Blätterteig.

1301. — Hähnchen nach Infanten-Art — Poulet à l'Infante. Das Poulet in Bouillon pochieren; aus einem Teil des Fonds eine gut gebundene " Sauce Suprême " (No. 186) bereiten, der man eine kleine " Garniture Printanière " von weissen Rüben und einigen jungen Erbsen, beides separat gekocht, sowie in Würfel geschnittenen Trüffeln beimengt. Etwas " Riz au Gras " (No. 1888) anmachen und etwas geriebenen Käse daruntermischen. Das tranchierte Poulet mit der Sauce und den darin enthaltenen Gemüsen nappieren. Das in Babaformen façonnierte Rizotto ringsherum anrichten.

1302. — Hähnchen nach andalusischer Art — Poulet à l'Andalouse. Das rohe zerlegen, die Stücke mehlen und würzen und sie in Butter blond anziehen; mit 250 gr dickem Rahm begiessen, 1 süsses Pfefferschötchen in Julienne geschnitten hineingeben, decken und 20-25 Minuten kochen lassen.

Nebenbei 150 gr Carolinenreis in Butter anziehen, mit $^1/_2$ l Bouillon ablöschen, eine Julienne von süssen Pfefferschoten und Trüffeln beifügen und 17-18 Minuten kochen lassen. Die Pouletstücke auf eine runde Platte dressieren, den Rahmfond einkochen und das dressierte Poulet damit begiessen. Ringsherum kleine Buketts von Rizotto und Fadeneiern. Mit Ausnahme von den Fadeneiern alles recht heiss servieren.

1303. — Weisses Hähnchen-Ragoût — Poulet au blanc. Das Poulet ganz oder in Stücken kochen. In eine Kasserolle 1 mit einer Nelke gespickte Zwiebel, 1 in vier Teile geschnittene Karotte, 1 Lauch, 1 Kräuterbündel, Salz, Pfefferkörner legen, mit Wasser (oder Bouillon) ablöschen, wobei die Flüssigkeit auf ein Minimum beschränkt werden muss, so dass aus der konzentrierten Bouillon eine feinere Sauce bereitet werden kann; 25-30 Minuten kochen und aus dem entfetteten und passierten Fond eine weisse Sauce anmachen. Diese Sauce mit 2 Eigelb und etwas Rahm binden, das zerlegte Poulet wieder darin geben, unter Zugabe von einigen separat gekochten Champignons und noch ein wenig schmoren lassen.

Anmerkung : Dieses Ragout ist nichts anderes als eine "Blanquette".

1304. — Elfenbeinernes Hähnchen-Ragoût — Poulet à l'Ivoire. Wie No. 1302 kochen, jedoch nicht mit Wasser, sondern mit Bouillon. Statt ein Poulet kann man auch eine Poularde verwenden. (Für ein Poulet genügt $^1/_2$ l Bouilllon). Auch wenn das Fleisch nicht in Bouillon schwimmt, das Poulet bei zugedeckter Kasserolle gut pochieren. Nebenbei $^1/_2$ l leicht gewürzter Béchamelle bereiten. Das Geflügel garkochen und nachher den Fond durch die Serviette passieren, ihn gründlich entfetten, hierauf die Béchamelle in einem breiten Sautoir einkochen unter stetigem Rühren mit dem Spatel und nach und nach den Kochfond darunterziehen. Die Sauce muss recht " cremig " gehalten werden; nach dem Garkochen wird diese elfenbeinfarbig aussehen. Das Geflügel

parieren und nappieren. Keine Spezialgarnitur erforderlich; diese kann somit nach Belieben zusammengesetzt werden.

1305. — Hähnchen nach Jacqueline — Poulet de grains à la Jacqueline. Das Poulet in 6 Stücke schneiden : 2 Schenkel, 2 Flügel, die Brust und das Gerüst, das pariert wird. Die Stücke salzen. mehlen und in Butter blond anziehen; meit einem Glas Madeira oder Porto sowie einigen Löffeln guter, gehörig gewürzter Kalbsjus ablöschen. Die Kasserolle decken und 15-20 Minuten langsam kochen lassen. Nebenbei 3 schöne Rainetten in Würfel schneiden und die Aepfelstücke in Butter im Ofen weichkochen, ohne dass sie marmeladenartig werden. Das Poulet auf eine runde Platte anrichten und ringsherum die Aepfel dressieren. Den Geflügelfond mit 100 gr Doppelrahm einkochen, bis die Sauce den Löffel leicht nappiert; diese alsdann abseits des Feuers mit Butter aufschlagen, einige geschnittene und grillierte Mandeln daruntermischen und das Poulet damit nappieren. Die Aepfel mit etwas Zitronensaft begiessen.

1306. — Hähnchen nach ungarischer Art — Poulet à la Hongroise. Das Poulet wir für das Sautieren tranchieren, die Stücke in Butter schön goldblond anziehen und sie von der Sauteuse herausnehmen. Dann noch etwas Butter in das Sautoir hineingeben und 500 gr Reis unter stetigem Rühren darin anziehen bis er beginnt, Farbe zu nehmen, mit Bouillon ablöschen; Salz, 1 Prise Paprika, Zwiebeln, 1 Petersiliebukett, 2-3 frische Tomaten und 2 Esslöffel Tomatenpurée daruntermischen. Sobald der Reis zu kochen beginnt, die Pouletstücke wieder hineingeben und alles zusammen 1/2 Stunde schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit etwas Bouillon beifügen, damit der Reis nicht anbrennt. Der gargekochte Reis muss die Flüssigkeit vollständig absorbiert haben. Das Ganze in eine Gemüseschale schütten und recht heiss servieren.

1307. — Hähnchen nach indischer oder kreolischer Art — Poulet à l'Indienne ou à la Créole. Die Stücke in Butter blond anziehen; 2 gehackte, ebenfalls blond angeröstete Zwiebeln beifügen; das Ganze mit einem gehäuften Kaffeelöffel Currypulver bestreuen und mit Bouillon blanc ablöschen, sodass die Geflügelstücke vollständig bedeckt sind. Würzen (kein Pfeffer), Kräuterbündel beifügen, decken und 20-25 Minuten kochen lassen; dann 2 dzl recht dicker Béchamelle daruntenziehen, das Ganze noch etwas schmoren lassen, die Stücke einzeln herausnehmen und die Sauce darauf passieren. Anrichten und gleichzeitig eine Timbale von Reis nach indischer Art (No. 1893) damit servieren. Nach Belieben kann man etwas geraspelte Kokosnuss unter die Sauce mischen.

1308. — Hähnchen nach Erzherzog-Art — Poulet à l'Archiduc. Ein Poulet zerschneiden und die Stücke in Butter sautieren. Würzen, decken und 20 Minuten leise kochen lassen. Die Stücke herausnehmen; die Sauteuse mit 1 dzl weissem Porto und 1/2 dzl Kognak deglacieren, 4-5 Löffel Béchamelle und 2 dzl dicken Rahm daruntermischen. Das Ganze 4-5 Minuten auf gutem Feuer unter stetigem Rühren kochen lassen und die Sauce mit einem Stück feinster Butter aufschlagen. Nicht mehr aufkochen lassen und gut würzen. Die Pouletstücke anrichten und sie mit der Sauce nappieren; ringsherum kleine Buketts von in Butter sautierten Spargelspitzen.

1309. — Schmor-Hahn nach Jäger Art — Poulet sauté chasseur. Das Poulet zerschneiden, die Stücke würzen, mehlen, rasch in Butter und Oel sautieren, umwenden und auf der andern Seite Farbe nehmen lassen; die Kasserolle decken und langsam, vorzugsweise im Ofen kochen. Eine " Sauce Chasseur " (No. 133) bereiten und das gargekochte Poulet pyramidenartig auf eine runde Platte anrichten; das Fett von der Sauteuse abtropfen, diese mit etwas Weisswein deglacieren und der Sauce diesen Fond beimengen. Das Poulet mit der Sauce begiessen und mit gehackter Petersilie überstreuen. Ringsherum gebackene, in Herzform gsechnittene Brotcroûtons (Siehe Illustration Fig. 190).

1310. — Schmor-Hahn nach Bordeleser Art — Poulet sauté Bordelaise. Das Poulet mit halb Oel, halb Butter sautieren und dressieren. Ringsherum kleine Buketts von geschnittenen, in Butter sautierten Artischocken, in Oel sautierten Steinpilzen und gebackenen Zwiebelscheiben. Das Poulet mit einer leichten Demiglace begiessen.

1311. — Schmor-Hahn mit Kartoffeln — Poulet sauté Parmentier. Gleiche Zubereitungsart wie No. 1310. Garnitur : 500 gr in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln blanchieren und in Butter zu $^2/_3$ kochen; dann 1 Löffel fein gehackte Zwiebeln daruntermischen und garkochen. Das Poulet pyramidenartig anrichten; ringsherum die Kartoffeln dressieren. Den Fond mit $^1/_2$ Glas Weisswein deglacieren, etwas gehackte Petersilie beigeben und abseits des Feuers ein gutes Stück Butter darunterziehen. Die Sauce auf das Poulet giessen; mit gehackter Petersilie bestreuen. (Siehe Illustration Fig. 189).

1312. — Schmor-Hahn mit feinen Kräutern — Poulet sauté fines herbes. Gleiche Zubereitung wie No. 1311, jedoch unter Weglassung der Kartoffeln. Dagegen eine grössere Portion feine Kräuter unter die Sauce mischen.

1313. — Schmor-Hahn nach Bercyer-Art — Poulet sauté à la Bercy. Das Poulet wie unter No. 1310 gegeben sautieren und anrichten. In der Sauteuse 1 Löffel fein gehackte Schalotten anziehen, mit 1 Glas Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen; dann 1 Stück Glace de Viande sowie einige Tropfen Zitronensaft und 125 gr rohe, grob gehackte Champignons daruntermischen. Alles zusammen 5 Minuten kochen lassen, Kasserolle vom Feuer nehmen, Sauce gehörig buttern und das Poulet damit begiessen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1314. — Schmor-Hahn nach Mireille — Poulet sauté Mireille. Die Pouletstücke in heissem Oel sautieren. Die angerichteten Stücke mit Buketts von in Scheiben geschnittenen, gemehlten und in Oel gebackenen Auberginen garnieren, und zwar abwechselnd mit sautierten Tomaten, ebenfalls bukettweise geordnet. Die Sauteuse mit Weisswein deglacieren, unter Zugabe von einer Prise gehacktem Knoblauch; die Sauce mit 1 Tasse recht dünner Tomatensauce vollenden und das Poulet damit saucieren. Obenauf gehackte Petersilie.

1315. — Schmor-Hahn nach portugiesischer Art — Poulet sauté à la Portugaise. Wie No. 1314 sautieren und dressieren. Das Sautoir mit Weisswein deglacieren, 1 Tomatencoulis sowie 1 Prise Knoblauch dazugeben. Das Poulet



Fig. 190. Schmorhahn nach Jägerart. (Siehe No. 1309)

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Verlorene Eier nach Suzette
Schmorhahn nach Jäger-Art
Grüne Bohnen in Rahm
Sulzgericht von Schinken
Salat
Auflaufkrapfen



Fig. 191. Schmorhahn nach portugiesischer Art. (Siehe No. 1315).

GABELFRÜHSTÜCKSMENU

Gebackene Stinte
Hammelfüsse mit weisser Sauce
Schmorhahn nach portugiesischer Art
Duchesse-Kartoffeln
Mont-Blanc

mit dieser Sauce nappieren. Garnitur : halbierte, mit einer Champignons-Duxelles (No. 259) farcierte Tomaten. Auf das Ganze gehackte Petersilie bestreuen. (Siehe Illustration Fig. 191).

1316. — Schmor-Hahn nach Pächterin-Art — Poulet sauté à la Fermière. Das Poulet in Butter sautieren; anrichten. Garnitur : kleine Buketts von einzeln gekochten und gebutterten grünen Gemüsen : Karotten, weisse Rüben, Kartoffeln, alles zu regelmässigen Kügelchen ausgestochen, sowie grüne Bohnen und junge Erbsen; zwischen jedes Gemüse-Häufchen eine dünne Tranche von grilliertem Brustspeck setzen. Das Poulet mit einer leichten Demiglace oder nur mit etwas gebuttertem Jus saucieren.

1317. — Schmor-Hahn nach Demidoff — Poulet sauté à la Demidoff. Gleiche Zubereitungsart wie die Kalbsmilcher dieses Namens (No. 1071), unter Berücksichtigung der entsprechenden Kochzeit.

1318. — Schmor-Hahn nach Försterin-Art — Poulet sauté à la Forestière. Wie das " Poulet Chasseur " (No. 1309), doch werden hier Morcheln verwendet, die man zuerst sautiert hat; dann die abgetropfneten Morcheln mit dem Poulet garkochen; den Kochfond der Morcheln reduzieren und diese Reduktion unter die Sauce mischen.

1319. — Schmor-Hahn " Louisette " — Poulet sauté Louisette. In Butter sautieren und anrichten. In dem Sautoir 100 gr rohen, in kleine Würfel geschnittenen Schinken anziehen; 1 Karotte und 1 Zwiebel, beides ebenfalls würfelig geschnitten, beifügen. Das Ganze rissolieren lassen; dann 1 gehackte Schalotte hineinwerfen, mit $^1/_2$ Glas Weisswein ablöschen, noch weitere 3-4 Champignons dazugeben und 10 Minuten schmoren lassen. Die Sauce mit einigen Löffeln tomatisierter Demiglace binden und abseits des Feuers mit frischer Butter montieren. Das dressierte Poulet mit einer Bordüre von Pilaff-Reis (No. 1889) garnieren.

Anmerkung : Wie aus den vorstehenden Rezepten ersichtlich, wird das Schmor-Hähnchen trocken gekocht, d.h. mit Butter oder Oel, aber ohne irgendwelche Sauce oder Flüssigkeit, so dass es recht knusperig bleibt.

1320. — Schmor-Hahn nach Marengo — Poulet à la Marengo. Die Hahnenstücke mehlen und in Oel anziehen; eine grosse gehackte Zwiebel beifügen und wenn alles gut rissoliert ist 1 Glas Weisswein hineingiessen und auf die Hälfte reduzieren. Dann mit $^1/_4$ l Tomatencoulis ablöschen, Salz, Pfeffer. Knoblauch und Kräuterbündel dazugeben, decken und 20 Minuten kochen lassen. Nachher einige rohe, gut gereinigte Champignons daruntermischen und weitere 10 Minuten kochen; die Sauce entfetten und das Poulet dressieren; dieses mit der Sauce begiessen. Garnitur : gebackene Eier, gebackene Brotcroûtons und in Courtbouillon gekochte Krebse. Obenauf gehackte Petersilie.

Anmerkung : Die Krebse können eventuell weggelassen werden, doch bilden diese eine klassische Zugabe zu diesem Gericht. (Siehe Illustration Fig. 196).

1321. — Hähnchen in Cocotte nach Hausfrauen-Art — Poulet de grains en cocotte à la Bonne Femme. Dazu sind die gleichen Garnituren — Parmentier,

Chasseur, Bordelaise, Fermière, etc. — anwendbar wie für die sautierten Poulets. Das ganze bridierte Poulet in Butter anziehen, und zwar in der Cocotte, in der man es serviert; lamgsam auf allen Seiten rissolieren. Mit etwas Jus ablöschen. (Bonne Femme-Garnitur s. No. 1323).

1322. — Hähnchen in Cocotte nach Bäuerin-Art — Poulet en cocotte à la Paysanne. Ein junges Hähnchen flambieren, reinigen, würzen und bridieren; dann in einer Sauteuse leicht mit Butter Farbe nehmen lassen; abtropfen, das Poulet in eine irdene- oder Porzellan-Cocotte legen und eine " Garniture Paysanne ", die man in Butter gedämpft hat, dazu geben. Die Sauteuse mit Weisswein und Bouillon deglacieren, 2-3 Löffel Demiglace daruntermischen, die Sauce auf die Hälfte reduzieren und das Poulet damit begiessen. Die Cocotte mit einem gebutterten Papier und dazu noch mit dem Deckel decken und $^1/_2$ Stunde im heissen Ofen kochen. Das Poulet zerlegen und rekonstruieren und die Stücke auf eine mit einer Serviette versehene Platte anrichten. Heiss servieren.

1323. — Garnitur nach Hausfrauen-Art — Garniture Paysanne. Diese Garnitur besteht aus : ausgestochenen Karotten und weissen Rüben, die man in Butter dämpft; mit je einer Prise Zucker und Salz, würzen; kleine Kartoffelchen in Form von einer Knoblauchzehe gedreht und sautiert sowie blanchierten Brustspeck in Würfel geschnitten und rissoliert beifügen. Die Garnitur in die Cocotte geben und sie zusammen mit dem Hähnchen garwerden lassen.

1324. — Hähnchen in Cocotte nach Vater Lathuile — Poulet en cocotte au Père Lathuile. Kleine Hähnchen langsam in einer irdenen Cocotte mit Butter Farbe nehmen lassen. Garnitur : nüsschengrosse, mit dem Gemüse-Löffel ausgestochene Karotten, weisse Rüben und Kartoffeln, geviertteltelte Artischockenböden, alles im voraus blanchiert, es sei denn, dass es sich um neues, besonders zartes Gemüse handelt.

Die Poulets mit ganz wenig Jus oder Bouillon ablöschen; decken, und ganz langsam im Ofen oder abseits des Feuers kochen lassen. Vor dem Servieren einige gebackene Zwiebelscheiben in die Cocotte geben. Die Poulets im Kochgeschirr (Cocotte) servieren.

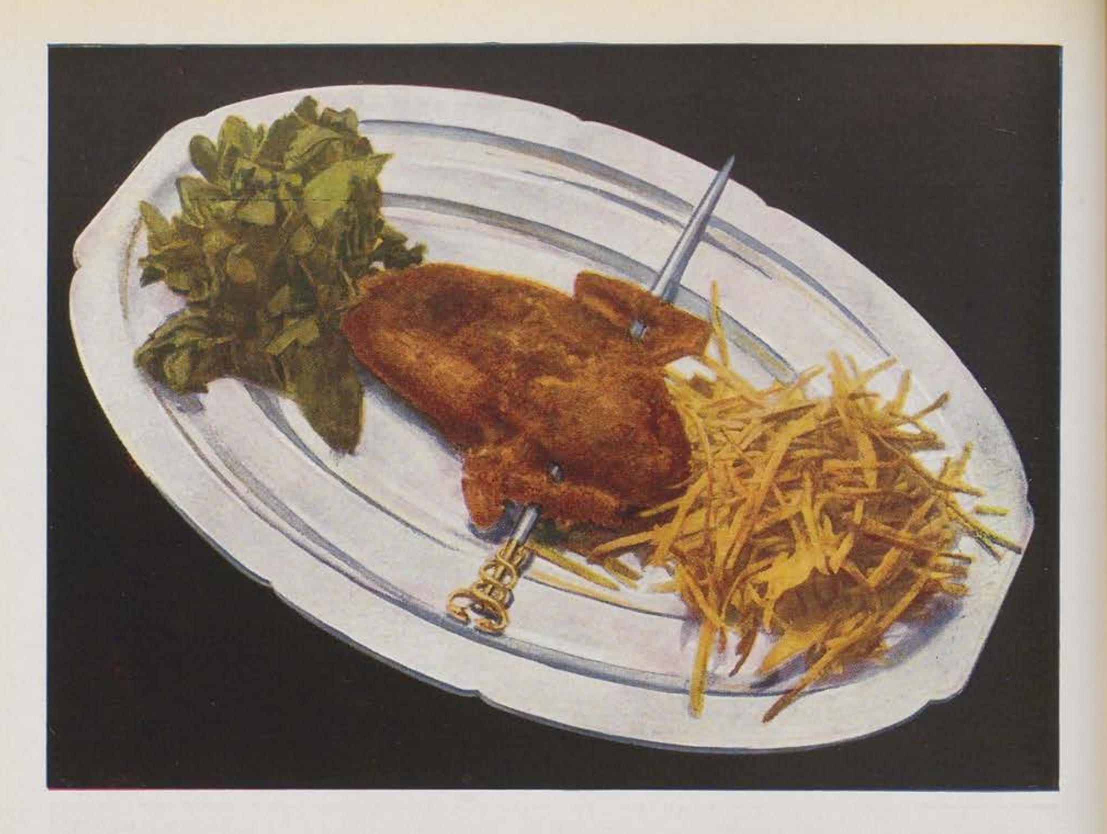
1325. — Hähnchen auf dem Rost gebraten — Poulet de grains à la Crapaudine. Das flambierte Hähnchen folgenderweise parieren : die Pfoten am Gelenk abschneiden; dann die Brust querdurch von der Brustspitze bis zur Flügelhöhe durchschneiden, ohne die beiden Teile ganz voneinander zu trennen. Dann das Hähnchen mit einem grossem Messer flach auslegen, indem man ihm die Form von einer Kröte gibt, die sprungbereit dasteht. Das Hähnchen reichlich mit Butter beträufeln und weichkochen; nach 15-20 Minuten das Hähnchen abtropfen, panieren und grillieren. Das Poulet in 6 Stücke schneiden, diese auf eine längliche Platte anrichten, mit Beurre Maître d'Hôtel begiessen und mit Zitronenscheiben garnieren. An jedes Ende der Platte ein Kressbukett setzen. (Fig. 194).

1326. — Grilliertes Hähnchen nach Teufels-Art — Poulet grillé, sauce Diable. Das Poulet auf dem Rücken der ganzen Länge nach spalten und es dann glatt auslegen, wodurch das Gelenk gebrochen wird. Das Hähnchen zur Hälfte





Fig. 192. Schinken nach Gretchen-Art. (Siehe No. 1257).
Fig. 193. Kalbfleisch- und Schinkenpastete. (Siehe No. 1586).



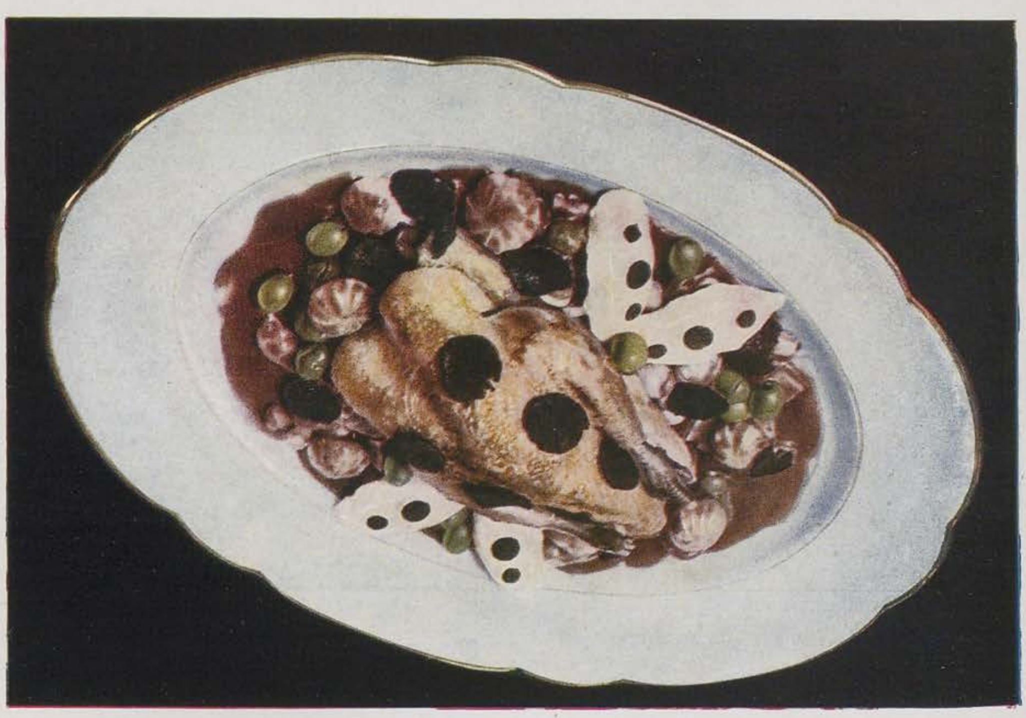


Fig. 194. Hähnchen oder Taube auf dem Rost gebraten. (Siehe No. 1325).
Fig. 195. Masthuhn nach Regentenart. (Siehe No. 1363).

im Ofen mit Butter kochen und es auf dem Grill garwerden lassen. Die Platte mit Cornichons und Zitronenscheiben garnieren; " Sauce Diable " extra dazu (No. 143). Vor dem Kochen auf dem Rost das Poulet panieren und mit englischem Senf bestreuen.

Anmerkung : Man kann die " Sauce Diable " durch Maître d'Hôtel Butter ersetzen. Garnitur : Chip-Kartoffeln und grillierten Bacon.

1327. — Gebackenes Hähnchen nach Wiener-Art — Poulet frit à la Viennoise. 1-2 Hähnchen in 4 Teile schneiden, die Stücke gut auslegen und von den Schenkeln nur den fettigen Teil ausbeinen. Die Hähnchenstücke würzen, mehlen, in geschlagenes Ei und Reibbrot drehen und sie dann vorzugsweise mit geklärter Butter backen. Extra dazu servieren : eine feine, gebutterte Tomatensauce und eine Timbale von in Butter sautierten Erbsen.

Anmerkung : Junge Masthähnchen werden nach gleicher Art behandelt.

1328. — Hamburger Mastkücken farciert — Poussins de Hambourg farcis. Grillieren oder backen. Man kann sie auch mit einer Farce bestehend aus : geriebenem Weissbrot, feinen Kräutern, Milch und Eiern füllen; oder auch braten und in Cocotte kochen.

1329. — Hahn mit Rotweinsauce nach Dijon-Art — Coq au vin à la Dijonnaise. Die gemehlten Hahnenstücke in einer Cocotte mit Butter anziehen; etwa 20 kleine Magerspeckstreifen und gleichviel kleine junge Zwiebeln mitanrösten. Dann mit 1 Löffel Mehl bestreuen, dieses ebenfalls rissolieren und mit 1 Flasche feinsten Rotwein (Burgunder) ablöschen. Salz, Pfeffer, Kräuterbündel sowie eine Prise Gewürz beigeben. Decken und 35-45 Minuten langsam kochen. Die Sauce entfetten und sie im letzten Moment mit dem Blut des Hahnes binden. Abschmecken und servieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1330. — Hahn in Kruste (Feine Küche) — **Le coq en pâte** (cuisine fine). Einem Hähnchen mit extra-zartem Fleisch die Brust sorgfältig ausbeinen. Weder Kopf noch Hals wegschneiden. Dann in das Innere des Geflügels eine schöne, gewürzte und mit Trüffeln garnierte Gänseleber, die man vorerst mit 2 dzl trockenem Champagner mariniert hat, einfüllen.

Dann ein Stück Pasteten-Teig 1 1/2 cm dick ausrollen und das Poulet in die Mitte des Stückes setzen; nachher das Hähnchen vollständig in den Teig einwickeln; Hals und Kopf ebenfalls einhüllen und fest halten. Mit Nudelteig Federn und Schwanz imitieren. Aus Teigabfällen 2 Flügel formen und diese in ihre natürliche Position setzen. Das Ganze mit Eigelb bepinseln und 1/2 Stunde im ziemlich heissen Ofen kochen. Eine Champagner-Sauce dazu servieren (s. Fig. 226).

1331. — Hähnchen-Waterzoi (Flämische Küche) — **Waterzoi de poulet** (cuisine flamande). 2 junge Hähnchen ausbeinen und sie in Stücke schneiden : 750 gr Kalbshaxen ebenfalls in Stücke schneiden. Würzen und alles zusammen 24 Stunden an der Kühle macerieren und " lagern ".

Aus den Abatis (Kopf, Hals und Kamm des Geflügels), Leber und Kalbshaxen eine Bouillon bereiten. Mit 2-3 l Kaltwasser ablöschen und das Ganze

wenigstens 2 Stunden mit einer guten Garnitur bestehend aus : gut gereinigten Petersilienwurzeln, 2 Brotcroûtons, Salz, Pfeffer, 1 Lauch, 1 Karotte, kochen lassen. Wenn alles durchgekocht ist, Petersilie, Leber, Hals, Brot und etwas von der Kalbshaxe durchs Sieb treiben. Diese Purée wird bei der Zubereitung der Sauce Verwendung finden. Die Hahnenstücke mit Zitronensaft ganz langsam in Butter Farbe nehmen lassen. Wenn das Poulet gargekocht ist, die aus dem Geflügelfond bereitete Sauce beifügen; abschmecken und weitere 30 Minuten schmoren lassen. Genau wie eine Suppe anrichten; in jeden Teller 1 Stück Poulet mitgeben. Butterbrötchen und Zitronenscheiben extra dazu servieren.

Andere Zubereitungsmethoden für das Geflügel

1332. — Geflügelklösschen mit Estragon — Quenelles de volaille à l'estragon. Aus dem Fleisch eines ausgebeinten Poulets eine Panade-Füllung (s. No. 246) bereiten, die man durchs Sieb treibt. Dann diese Farce mit der Hand zu Klösschen façonnieren oder diese in gebutterten Schiffchenformen formen. Die Klösschen 4 Minuten in Salzwasser pochieren, abtropfen und sie auf kleine, dünne geröstete Brotcroûtons anrichten. Dann mit einer mit Estragon verfeinerten Sauce nappieren. Auf jedes Klösschen 3 blanchierte, sternenartig arrangierte Estragonblätter setzen. Ringsherum eine Bordüre von schön weissen Champignonhüten.

1333. — Geflügel-Koteletts nach Vizegräfin-Art — Côtelettes de volaille à la Vicomtesse. Mit der gleichen Klösschen-Farce (No. 1332), die man in Kotelettsformen façonniert, kann man die Entrées variieren. Die Vorbereitung bleibt sich die gleiche. Die Geflügel-Koteletts pochieren, abtropfen und kranzartig mit der Spitze hochgestellt anrichten. Mit einer aus dem Geflügelfond bereiteten " Sauce Suprême " (No. 186) nappieren; auf jedes Kotelett eine Trüffelscheibe setzen; in die Mitte der Platte ein Bukett von in Butter sautierten Spargelspitzen. In jedes Kotelett ein Stück Makkaroni einstecken, um den Knochen zu imitieren. Mit kleinen Papierhüllen verzieren. (Fig. 106).

1334. — Geflügel-Koteletts nach Erzherzogs-Art — Côtelettes de volaille à l'Archiduc. Diese Koteletts müssen inwendig mit einem kleinen Hachis, bestehend aus Schinken, Trüffeln und gekochten Champignons gefüllt sein, das Ganze mit etwas Glace de viande gebunden und erkaltet. Gebutterte Formen mit einer Farce belegen; in die Mitte der Form ein nüsschengrosses Stück von dem Hachis einfüllen und die Form sorgfältig mit Farce bedecken. Dann die Koteletts pochieren, abtropfen und in gleicher Weise wie oben (No. 1333) anrichten. Mit einer recht pikanten " Sauce Périgueux " (No. 132) nappieren. In die Mitte der Platte ganze, in Butter sautierte Champignons pyramidenförmig anrichten. Mit Makkaroni und Papierhüllen verzieren. Obenauf gekackte Petersilie.

Anmerkung : Alle diese Geflügelklösschen- oder Koteletts müssen stets mit einer Sauce nappiert werden, die aus dem Geflügelfond bereitet worden ist; denn da spielt die Farce, was den Geflügelgeschmack anbetrifft, ja nicht die Hauptrolle, sondern nur die Sauce.

Man kann auch die Farce aus Kalbfleisch und den Geflügelfond aus 2-3 Abatis, die man zu diesem Zweck gekauft hat, bereiten, was natürlich billiger zu stehen kommt.

1335. — Geflügel—Koteletts nach Pojarski — Côtelettes de volaille Pojarski. Hier handelt es sich nicht um eine Farce, sondern um ein Hachis. 500 gr gut entnervtes Geflügelfleisch fein hacken; Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat beimengen; 200 gr Butter und nach und nach 3 Esslöffel frischen Rahm darunterziehen. Dieses Hachis in 10 Teile verteilen und diese auf den bestäubten Tisch zu Kügelchen formen. Dann mit dem Messer diese Farcekugeln leicht ausbreiten, so dass man kleine Koteletts erhält; diese in geschlagenes Ei und in Paniermehl drehen. Einige Minuten vor dem Servieren 100 gr geklärter Butter in der Sauteuse heiss machen und die Koteletts schön goldgelb darin backen. Während des Kochens die Koteletts 2-3 mal umdrehen. Die fertigen Koteletts abtropfen, mit Papierhüllen verzieren und kranzartig dressieren; mit der Kochbutter und etwas Zitronensaft beträufeln. Nach Belieben garnieren.

1336. — Geflügel-Zéphirs mit Rahmsauce — Zéphirs de volaille à la crème. Aus dem Fleisch eines Poulets (kein Kalbfleisch) eine Zéphir-Farce bereiten. Diese Farce in grosse Babaformen oder in gerippte Briocheformen einfüllen; 15-18 Minuten im Wasserbad bei mässiger Hitze im Ofen pochieren; stürzen und die Zéphirs mit einer aus Rahm bereiteten und mit Paprika gawürzten " Sauce Suprême " (No. 186) nappieren, die man mit einigen Löffeln Schlagsahne vollendet hat. Diese kleinen Zéphirs können mit Champignons, Artischockenböden, Spargelspitzen, etc. garniert werden.

1337. — Geflügel-Ballotine nach Regenten-Art — Ballotine de volaille à la Régence. Die Ballotine präsentiert sich wie die Galantine, doch ist erstere ein warmes Gericht. Die Füllung ist somit nicht die gleiche. Ein Poulet durch den Rücken ausbeinen und das Fleisch auf der ganzen Fläche regelmässig verteilen. In die Mitte eine dicke Schicht Klösschen-Farce mit Panade (s. No. 248) aufstreichen; obenauf Trüffelscheiben und Pöckelzungenstreifen setzen; das Ganze mit Farce bedecken; dann zusammenrollen wie eine Galantine und in ein Mousselinetuch einwickeln und festbinden. Nachher die Ballotine in einem gutten weissen Fond, den man aus Kalbs-und Pouletknochen bereitet hat, 45-50 Minuten ohne Sieden pochieren. Garnitur : Champignons, Oliven, Trüffeln und Artischockenböden, alles mit einer aus dem Kochfond bereiteten " Sauce Suprême " (No. 186) gebunden. Die Ballotine in Tranchen schneiden und diese kranzartig anrichten. In die Mitte der Platte die Garnitur schütten. Die " Sauce Suprême " (No. 186) kann natürlich durch eine braune Sauce, mit Madeira verfeinert, ersetzt werden. Auch die Garnitur kann nach Belieben variiert werden.

1338. — Geflügelwürstchen nach Richelieu — Boudins de volaille Richelieu. Aus Klösschenfarce — Panade (No. 248) oder Mousseline-Farce (No. 251) — Würstchen bereiten. Wenn man kleine Spezialformen besitzt, kleine Rechtecke von der Grösse einer Hand, aus weissem Papier hergestellt, buttern und mehlen. Auf jedes Stück Papier ein wenig Farce streichen; dann auf der ganzen Länge

in der Mitte des Stückes mit dem benetzten Finger eine Höhlung markieren, in die man ein kleines Hachis aus Trüffeln, Champignons und gekochtem Geflügelfleisch einfüllt. Mit einer zweiten Farceschicht decken; dem Stück alsdann die Form eines Würstchens geben, mit dem Papier einwickeln, binden und 15 Minuten in kochendem Wasser pochieren. Abtropfen, auspacken, in Mehl drehen, dann in geschlagenes Ei tauchen und panieren. Im letzten Moment backen und auf Serviette anrichten. Mit gebackener Petersilie garnieren. Sauce „ Périgueux " (No. 132) extra dazu.

1339. — Geflügelwürstchen nach Marigny — Boudins de volaille à la Marigny. Gleiche Vorbereitung wie No. 1338. Kleine Krustaden aus geriebenem Teig mit " Petits Pois à la Française " (No. 1811) garnieren und je 1 Geflügelwürstchen darauf setzen. Leichte, gehörig gebutterte " Sauce Soubise " (No. 172) extra dazu. Sauce und Garnitur können nach Belieben variiert werden.

1340. — Warme Geflügelpastete — Pâté de volaille chaud. Kann als ganzes Stück oder auf mehrere kleine Pasteten verteilt serviert werden. Zirka $^3/_4$ Pfund Hähnchenfleisch ausbeinen und fein stossen; salzen, pfeffern und etwas Muskat sowie Gewürzmischung beifügen. Wenn das Fleisch gut piliert ist, $^1/_4$ l kalter, ziemlich dicker Béchamelle, 1 Kaffeetasse frischen Rahm, 2 ganze Eier und 2 Eigelb darunterziehen. Diese Purée durchs Metallsieb treiben, sie in eine Timbaleform oder in mehrere gebutterte Babaformen einfüllen und im Wasserbad pochieren. Sollte die Purée in kleinen Babaformen pochiert werden, so genügen die 2 ganzen Eier, ohne Eigelb. Kochzeit : für 1 grosse Pastete 35 Minuten; für die kleinen Formen nur 10 Minuten. Stürzen und mit " Sauce Suprême " (No. 186) oder irgendeiner andern Sauce nappieren, nach Belieben garnieren.

1341. — Geflügelpastetchen " Patti " — Petits pains de volaille à la Patti. Gleiche Masse wie unter No. 1340 gegeben. Die Pasteten mit einer mit Krebsbutter gebundenen " Sauce Nantua " (No. 169) nappieren. Obenauf eine Trüffelscheibe. Mit frischen Erbsen garnieren.

1342. — Geflügel-Schaumbrötchen mit Mornay-Sauce — Petites mousses de volaille Mornay. Gleiche Masse wie für No. 1340; 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen; in ziemlich grossen Schiffchen-Formen im Wasserbad pochieren. Auf eine Gratinplatte stürzen, deren Boden mit geschnittenen Champignons belegt ist. Das Ganze mit Mornay-Sauce (No. 165) nappieren. Geriebenen Käse darüber streuen und gratinieren.

1343. — Geflügel-Schaumbrötchen nach florentiner Art — Petites mousses de volaille à la Florentine. Wie No. 1342. Die Champignons durch in Butter sautierten Blätterspinat ersetzen. Ebenfalls mit Käse-Sauce nappieren und gratinieren.

1344. — Geflügel-Pilaff nach orientalischer Art — Pilaw de volaille à l'Orientale. Das Poulet in ziemlich kleine Stücke schneiden und diese mit einer gehackten Zwiebel in Butter anziehen. Wenn das Poulet blond angeröstet ist, 150 gr Reis beifügen und mitanziehen; mit Bouillon blanc ablöschen; 2-3

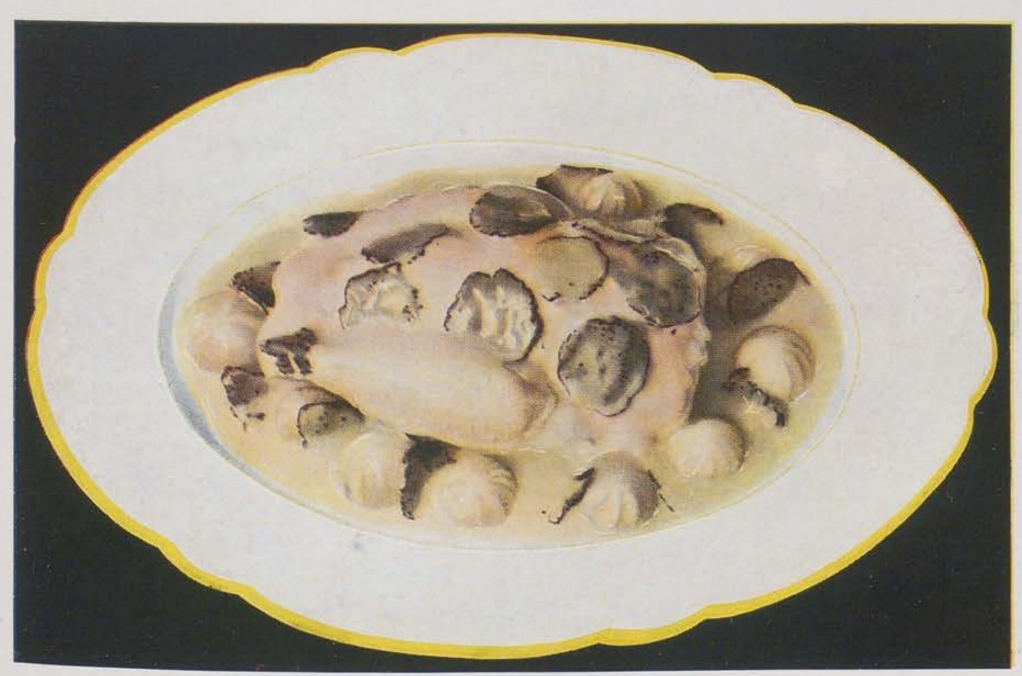
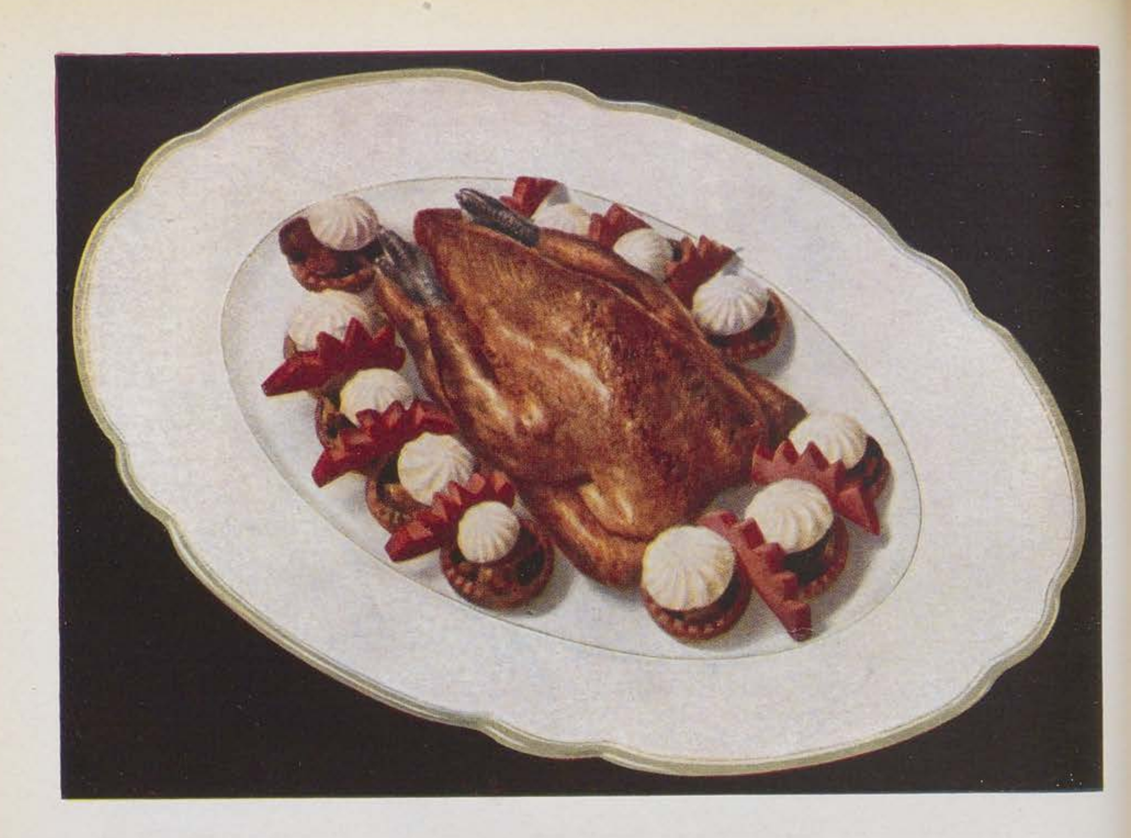


Fig. 196. Schmorhahn nach " Marengo ". (Siehe No. 1320).
Fig. 197. Masthuhn in Halbtrauer. (Siehe No. 1349).



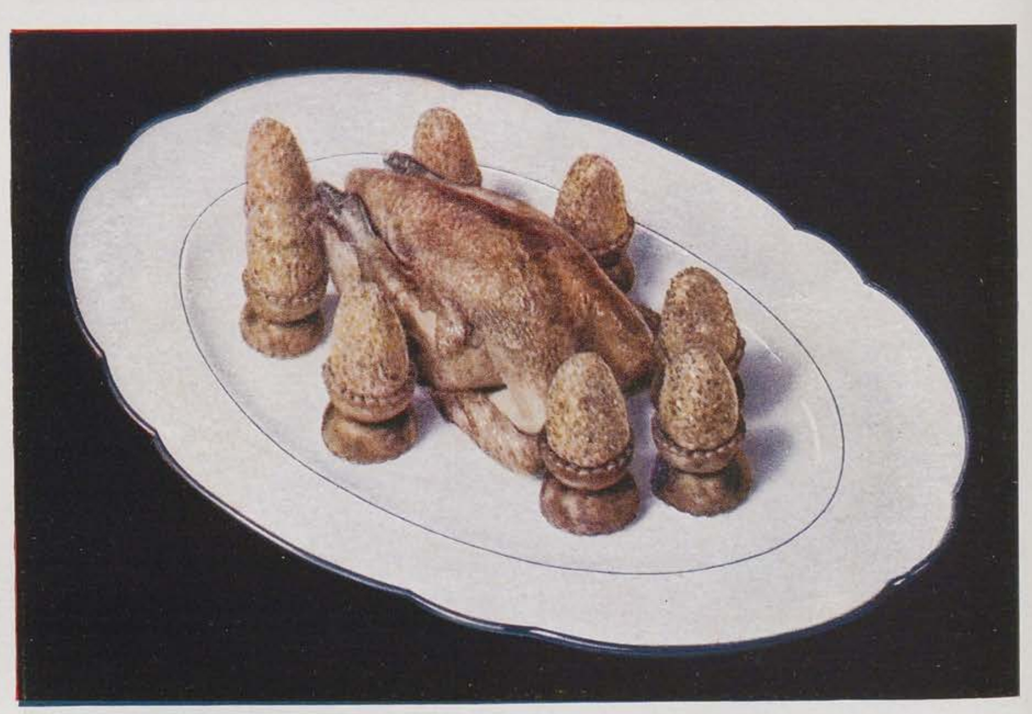


Fig. 198. Poeliertes Masthuhn n. Albufera. (Siehe No. 1358).
Fig. 199. Masthuhn mit goldenen Eiern. (Siehe No. 1360).

geschälte, ausgedrückte und in 4 Teile geschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer, Safran und Kräuterbündel hineingeben; dann noch 1-2 süsse Pfefferschoten in Julienne geschnitten beifügen und das Ganze noch eine kleine halbe Stunde kochen lassen. Alles zusammen in Timbale dressieren.

Anmerkung : Man kann auch das Geflügel separat kochen, wie das Ragout, und den Reis ebenfalls separat anmachen. Den Reis in Bordüre anrichten und das Poulet in die Mitte der Platte dressieren.

1345. — Geflügelklein mit weissen Rüben — Abatis de volaille aux navets. Unter der Bezeichnung " Abatis " versteht man die Flügel, den Hals, Fleischmagen, die Leber, Pfoten und den Kopf des Geflügels. Diese Platte kann aus den Abatis von Poulets, Enten, Gänsen oder Truthühnern bereitet werden. Die in Stücke geschnittenen Abatis in einer Cocotte wie ein gewöhnliches Ragout anziehen; mit Mehl bestreuen und dieses rissolieren lassen; etwas zerdrückten Knoblauch beigeben; mit Wasser oder Bouillon ablöschen; würzen, 1 Löffel Tomatenpurée, 1 Kräuterbündel sowie etwa 20 kleine Zwiebeln, die man separat rissoliert hat, daruntermischen. Das Ganze $^1/_2$ Stunde kochen lassen; dann einige geviertelte und in der Pfanne gut rissolierte weisse Rüben hineingeben. Garkochen und anrichten, nachdem man die Sauce gut entfettet hat.

1346. — Geflügelklein mit Reis — Abatis de volaille au riz. Wie unter No. 1345 anziehen; 2 grosse gehackte Zwiebeln beigeben und mitanrösten; mit Bouillon oder Wasser ablöschen, würzen, Kräuterbündel beifügen und kochen lassen, und zwar für zarte Abatis (Poulets oder Enten) 20 Minuten; für die Abatis von Trüthühnern oder Gänsen 50 Minuten. Hierauf 200 gr Reis, den man vorerst leicht in Butter angezogen hat, hineingeben. Noch weitere 20-25 Minuten kochen lassen, wonach das Gericht fast trocken sein soll. Anrichten.

1347. — Geflügelklein mit Gemüsen — Abatis de volaille aux légumes. Gleiche Zubereitung wie No. 1345, doch werden die weissen Rüben durch eine Macédoine von Karotten, weissen Rüben, Zwiebeln, jungen Erbsen und Kartoffeln ersetzt.

1348. — Warme Hähnchenpastete (Englische Küche) **— Pâté chaud de poulet (Chiken Pie)** (cuisine anglaise). Die Pouletstücke in Butter sautieren bis sie halb gargekocht sind und erkalten lassen. Eine englische Pastetenplatte mit einem Blätterteigstreifen belegen. Das gewürzte Poulet darin legen unter Zugabe von rohen, dünn geschnittenen Champignons, 2 in Scheiben geschnittenen Eiern, einigen würfelig geschnittenen Kartoffeln, die man in Butter rissoliert hat, und 6 Tranchen von grilliertem Bacon. Das Ganze mit dem Geflügelfond begiessen, der mit Worcestershiresauce gewürzt werden soll, und mit Blätterteig zudecken. Mit Eigelb bepinseln und 30 Minuten im Ofen kochen. Sofort servieren.

Die warmen Masthühner

1349. — Masthuhn in Halbtrauer — Poularde en demi-deuil. Die Poularde zirka 50 Minuten in Bouillon pochieren, nachdem man sie unter der Haut mit Trüffeln gespickt hat (Siehe " Poularde truffée " (No. 1355). Aus dem Kochfond

dieses Geflügels eine " Sauce Suprême " (No. 186) bereiten, unter die man einige schön weisse und separat gekochte Champignonstreifen sowie einige tiefschwarze Trüffelscheiben mischt. Die Poularde schneiden und die Stücke mit der Sauce nappieren. Den Rest der Sauce extra dazu. (Siehe Illustration Fig. 197).

Anmerkung : In sämtlichen Fällen, wo es sich um ein gekochtes oder pochiertes Geflügel handelt, muss man die Haut entfernen, da diese hart wird.

1350. — Masthuhn mit grobem Salz — Poularde au gros sel. Eine Spezialität der Mère Fillioux in Lyon, die etwa tausend Stück " Poularde au gros sel " monatlich serviert. Wir müssen aber zugeben, dass es im Kleinbetrieb oder zu Hause kaum möglich ist, zu einem solchen Vollkommenheitsgrad zu gelangen, denn in diesem berühmten Restaurant werden stets eine grosse Anzahl Poularden auf einmal in einer riesengrossen Marmite in Bouillon pochiert. Es folgen dann weitere Stücke, die in dem gleichen Fond pochiert werden, ohne dass letzterer öfters erneut wird, sodass die Bouillon dadurch gehörig an Aroma gewinnt.

Zubereitung : Das Huhn einfach in guter Bouillon mit reichlich Aromaten und Gemüsen garkochen. Nur mit Salz und etwas Bouillon servieren.

1351. — Pochiertes Masthuhn mit Frühlings-Gemüsen — Poularde pochée Printanière. Die Poularde mit Bouillon blanc pochieren, nachdem man deren Brust mit Zitrone eingerieben hat. In die Bouillon eine Frühlings-Garnitur bestehend aus : Karotten, weissen Rüben, jungen Erbsen, grünen Bohnen und einigen neuen Kartoffeln hineingeben. Alles zusammen gleichzeitig kochen. Aus einem kleineren Teil des Fonds eine feine weisse Sauce bereiten, unter die man Spinat, Kresse, Kerbel und Estragon, alles blanchiert, gut ausgedrückt und durchs feine Sieb gestossen, mengt.

Das tranchierte Geflügel anrichten und es mit Sauce nappieren. Ringsherum die Gemüse-Garnitur.

1352. — Masthuhn nach Toulouser Art — Poularde à la Toulousaine. In Bouillon blanc pochieren. Aus einem Teil der Bouillon eine " Sauce Suprême " (No. 186) bereiten und die " Garniture Toulousaine " rüsten; diese besteht aus : Klösschen, Champignons, Lammilcher, Oliven, Trüffeln und Hahnenkämmen (fakultativ). Die Garnitur mit etwas Sauce binden und das tranchierte Geflügel damit nappieren. Ringeherum die Garnitur.

1353. — Masthuhn nach Finanzmanns-Art — Poularde à la Financière. Das Geflügel in Cocotte rissolieren; mit $^1/_2$ l Demiglace mit Madeira verfeinert, ablöschen; $^3/_4$ Stunde braisieren; die Sauce entfetten und passieren. Dazu " Garniture Toulousaine " (siehe No. 1352), nur wird diese diesmal mit brauner Sauce, statt mit Sauce Suprême gebunden.

1354. — Poeliertes Masthuhn nach Masséna — Poularde poêlée à la Masséna. In Butter anziehen, mit etwas Madeira ablöschen und würzen. Decken und 45 Minuten im Ofen kochen. Tranchieren und anrichten. Garnitur : Buketts von mit einer Knoblauchzehe sautierten Tomaten, entsteinten Oliven und mit gehackten Schalotten in Oel sautierten Steinpilzen. Leichte Madeira-Sauce (No. 131).



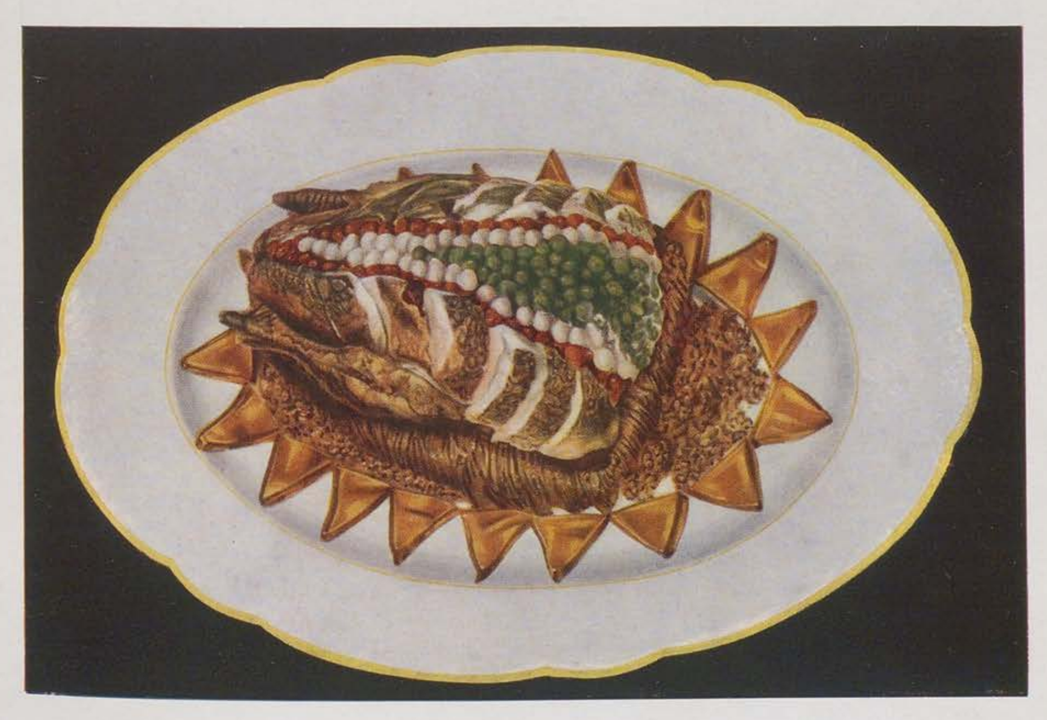


Fig. 200. Sulzgericht von Geflügel n. bürgerlicher Art (Siehe No. 1369).
Fig. 201. Glaciertes Masthuhn n. Cesarine-Art. (Siehe No. 1380).



Fig. 202. Glaciertes Masthuhn n. Maiglöckchen-Art oder Muguette-Art. (Siehe No. 1381).

MENU (Reiches Dîner)

Kraftbrühe Madrilène
Hummer nach Newburg
Reis nach kreolischer Art
Kalbsnuss nach Orloff
Masthuhn nach Muguette
Salat
Käse
Bombe Marie-Thérèse

1355. — Trüffiertes Masthuhn — Poularde truffée. Das Masthuhn 2 Tage im voraus folgenderweise bereiten : 250 gr rohe Geflügelleber zusammen mit 250 gr Bauchspeck hacken; dann 500 gr gebürstete und geschälte Trüffeln, Salz und Pfeffer daruntermischen. Die Poularde seitlich am Hals öffnen, ausnehmen, und die Höhlung mit diesem Hachis füllen. Dann die Haut von der Brust ablösen und einige rohe breite Trüffelscheiben, die man vorerst etwas geölt hat, auf das Fleisch geben. Die Haut wieder darauf legen, die Poularde sorgfältig bridieren und sie an der Kühle 48 Stunden aufhängen. Das Kochen geschieht vorzugsweise am Spiess, oder im Ofen, manchmal auch in der Braisière. Kochzeit : 1 1/2 Stunde unter öfterem Begiessen. Man kann auch das Geflügel leicht bardieren, dies um die Trüffelscheiben der Brust einigermassen zu schützen. (Fig. 43/44).

1356. — Masthuhn nach Derby Art — Poularde à la Derby. Die Brust einer schönen Bresse-Poularde ausbeinen und das Geflügel mit Reis nach Derby-Art farcieren.

Reis nach Derby-Art : 125 gr Carolinenreis mit Geflügelconsommé ablöschen. Den Reis garkochen; dann 125 gr würfelig geschnittene Trüffeln sowie Gänseleberabfälle, ebenfalls würfelig geschnitten und dazu noch gemehlt und in Butter sautiert, daruntermischen. Die Poularde bardieren und sie in weissem Fond braisieren (50 Minuten); nachher aus einem Teil des Fonds eine blonde Sauce bereiten, die man mit 30 gr Butter und 25 gr Mehl bindet. Diese Sauce reduzieren; hierauf etwas Doppelrahm, 125 gr Glace de viande sowie 50 gr feinster Butter darunterziehen. Gänseleberschnitzel sautieren. Die Poularde auf eine runde Platte anrichten; ringsherum die Gänseleberschnitzel; auf jeden Schnitzel eine Trüffelscheibe setzen. Das Geflügel leicht saucieren; den Rest der Sauce extra dazu.

1357. — Masthuhn nach Monte-Carlo — Poularde Monte-Carlo. Das Geflügel in Bouillon blanc pochieren und aus dem Fond eine " Sauce Suprême " (No. 186) bereiten. Mousseline-Farce : 250 gr Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer und 2 Eiweiss pilieren, die Masse durchs Sieb treiben, die Kasserolle in dem Eis vergraben und dort nach und nach 250 gr frischen dicken Rahm darunterziehen. Aus dieser Klösschen-Farce 2 Teile machen, wovon man die eine mit einigen Tropfen Carmin färbt. Die Klösschen wie üblich präparieren. Die Hälfte der Sauce Suprême ebenfalls in rosa färben, und zwar durch Zugabe von etwas Tomatenpurée. Die Poularde parieren, tranchieren und auf der Platte rekonstruieren Auf die rosa Seite die weissen Klösschen und auf die weisse Seite die rosa Klösschen anrichten. Die beiden Saucen separat servieren.

1358. — Masthuhn nach Albufera — Poularde à l'Albufera. Die Poularde mit Derby-Reis (siehe No. 1356) farcieren, sie in der Braisière mit Butter steif werden lassen und pochieren. Aus geriebenem Teig Krustaden bereiten, in die man ein Hachis von Klösschen, Trüffeln, Champignons und Hahnennieren einfüllt. Gleiche Sauce wie für No. 1356 (Derby-Sauce) bereiten. Das tranchierte Geflügel mit der Sauce nappieren und es mit den garnierten Krustaden anrichten. Zwischen jede Krustade eine Pöckelzungenscheibe legen, die man

in Form von Hahnenkamm façonniert hat. An beide Enden der Platte den Reis anrichten. (Siehe Illustration Fig. 198).

Anmerkung : Diese Poularden werden zu den feinsten Diners serviert.

1359. — Masthuhn " Sancta Helena " — Poularde Sainte-Hélène. Eine Poularde parieren, die Haut des Magens ablösen und das Fleisch mit Trüffelscheiben und dünnen Streifen von rohem Magerschinken spicken. Die Haut wieder darauf legen, das Geflügel bridieren und es in einem braunen Fond mit Madeira und Kognak braisieren. Die Poularde auf Brotcroûton anrichten, wobei man die Haut des Magens entfernen muss, damit der gespickte Teil gut sichtbar erscheint. Garnitur : Trüffeln, Champignonhüte, die man umgewendet hat, in Butter sautierte Gänseleberschnitzel sowie dekorierte Klösschen, alles gebunden. Mit einer Demiglace nappieren, der man den reduzierten Fond beigefügt hat. Heiss servieren.

1360. — Masthuhn mit goldenen Eiern — Poularde aux œufs d'or. Das Geflügel in Butter anziehen und es mit einer leichten Madeira-Sauce ablöschen. Decken und 35-40 Minuten poelieren lassen. Garnitur : hartgesottene Eier hacken und dieses Hachis auf grossem Feuer mit einigen Löffeln dicker Béchamelle und 2 Eigelb binden. Die Masse garkochen und erkalten lassen. Dann aus dieser Masse verschiedene Stücke machen, denen man die Form und Grösse eines Eies gibt; nachher die Eier englisch panieren und backen. Die Poularde mit der gut entfetteten Sauce auf eine längliche Platte anrichten; die Eier ringsherum, oder zu Häufchen an beide Enden der Platte, oder auch hochgestellt in kleine Krustaden anrichten, die aus geriebenem Teig hergestellt werden und die Eierbecher imitieren. Eine hochfeine und schöne Winterplatte. (Siehe Illustration Fig. 199).

1361. — Aufgezogenes Masthuhn mit Suprême-Sauce — Poularde soufflée, sauce Suprême. Diese Platte stellt eine reiche Entrée dar. Eine schöne Poularde 50 Minuten mit 1 $^1/_2$ l Bouilon pochieren, dann das Geflügel parieren und die beiden Hühnerbrüstchen auslösen und aufbewahren. Den Knochen der Brust abschneiden und entfernen, so dass eine Art Kästchen entsteht, das man mit einer Mousseline-Farce (No. 251) füllt. Diese Farce wird aus 500 gr Kalbsnuss, 500 gr Rahm sowie einigen würfelig geschnittenen Trüffeln bereitet. Beim Farcieren die Form der Brust beibehalten. Den oberen Teil mit Eiweiss bepinseln und eine geschmackvolle Dekoration von dünnen Schinken- und Trüffelmotiven darauf geben. Das Geflügel mit einem gut gebutterten Papier decken und 25-30 Minuten bei mässiger Hitze im Ofen garkochen auf eine längliche Platte anrichten. Ringsherum die in Schnitzel geschnittenen Hühnerbrüstchen ordnen; auf jedes Schnitzel eine Trüffelscheibe setzen. Die Brüstchen mit " Sauce Suprême " (No. 186) nappieren. Den Rest der Sauce extra dazu.

1362. — Masthuhn mit Rizotto — Poularde au rizotto. Das Geflügel poelieren und es dann mit einem leichten, mit Madeira verfeinerten und tomatisierten Fond ablöschen; würzen, decken und kochen. Ein Tomaten-Rizotto präparieren (den Käse nach 15-18 Minuten beimengen). Das Rizotto in kleine gebutterte

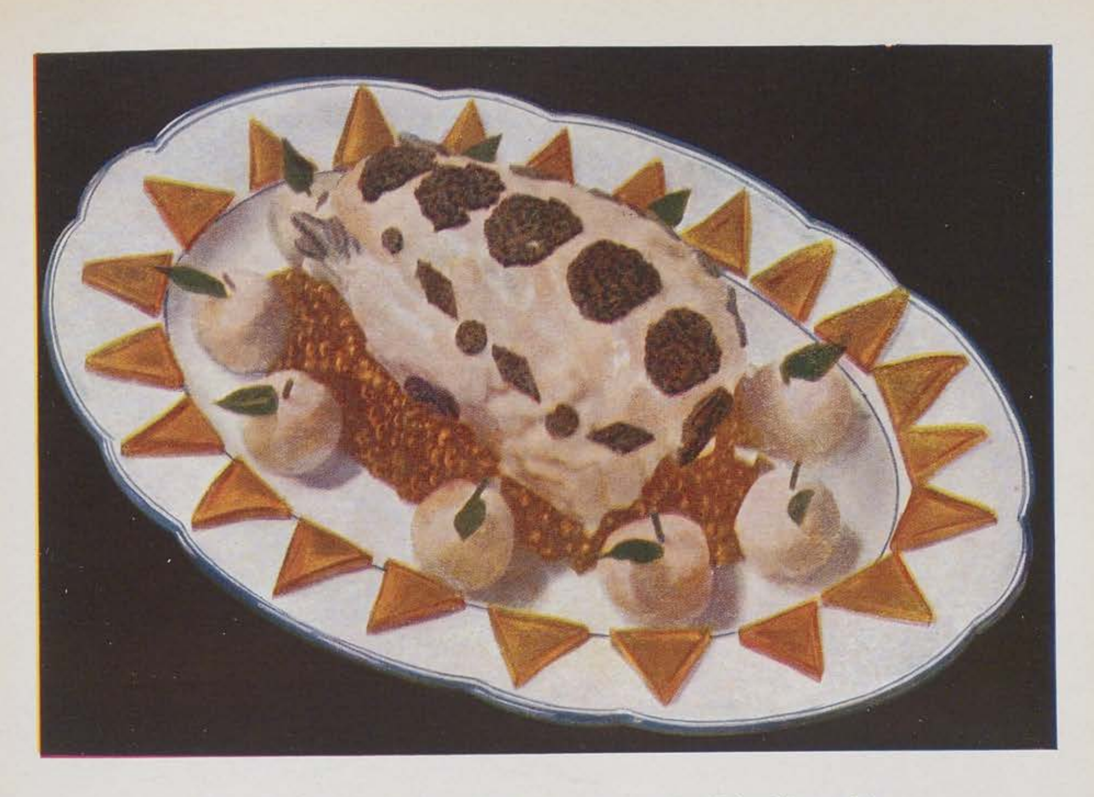


Fig. 203. Glaciertes Masthuhn n. Montreuil. (Siehe No. 1382).
(s. auch Text S. 364).

MENU (Reiches Dîner)

Kraftbrühe Theodora
Forellen nach Chivry
Ochsenlende nach Renaissance-Art
Masthuhn nach Montreuil
Waldorff-Salat
Käse
Ananas nach Bourdaloue

In Ermangelung von Spezialformen können die Gänseleberpfirsische durch kleine Gänseleberaspiks ersetzt werden, die man in gewöhnlichen Babaformen fassonnieren kann; oder auch durch kleine Gänseleberwürfel ersetzen, die man mit Tüpfelchen aus Trüffeln verziert. Zur Abwechslung kann man auch kleine Mousses, kleine Krustaden mit Gemüsesalat garniert, oder Tomaten mit einem feinen Salat gefüllt, als Garnitur verwenden. Mit etwas Geschmack und Phantasie kann man reizende Sachen präsentieren, vorausgesetzt dass man der Natur der verschiedenen Elemente gebührend Rechnung trägt.

Diese Platten können immer etwas im voraus bereitet werden, was speziell im Winter, für die Periode der grossen Anlässe, ein grosser Vorteil ist.

Babaformen einfüllen. Das Geflügel anrichten; ringsherum die Formen stürzen und das Rizotto mit der entfetteten Sauce nappieren. Dem Rizotto kann man auch Trüffel, Champignons oder würfelig geschnittenen Schinken beigeben.

1363. — Masthuhn nach Regenten-Art — Poularde à la Régence. Wie die " Poularde Toulousaine " (No. 1352). Mit 8 grossen Klösschen, die man in gebutterte Törtchenformen dressiert, mit Trüffeln dekoriert und pochiert, die Garnitur ergänzen. Diese Klösschen werden nicht unter die Sauce gemischt, sondern als gut sichtbare Dekoration ringsherum und auf die Garnitur angerichtet. (Fig. 195).

1364. — Masthuhn nach Rossini — Poularde à la Rossini. In Cocotte poelieren. Die Hühnerbrüstchen ablösen und sie in Schnitzel schneiden. Mit einer starken Schere den Brustknochen abschneiden; die Höhlung mit Rahm-Spaghettis füllen. Mit dem Rest der Spaghettis das Geflügel umranden. Die zu Schnitzeln façonnierten Brüstchen auf die Spaghettis anrichten Zwischen jedes Schnitzel ein kleines in Butter sautiertes Gänseleberschnitzel dressieren. Die Garnitur mit dem Poelierfond begiessen. Eine Trüffeljulienne darüber streuen.

1365. — Masthuhn nach Souwaroff — Poularde à la Souwaroff. Das Geflügel mit 3 Trüffeln und etwas roher, in Stücke geschnittener Gänseleber füllen. Das Huhn fast fertigpoelieren und es dann in eine irdene Cocotte legen, die zum Servieren verwendet werden kann. Ringsherum 5-6 rohe und geschnittene Trüffeln, 1 Glas Porto, 1 Likörgläschen Kognak sowie 1 dzl Demiglace hineingeben. Die Cocotte decken und den Deckel mit Teig befestigen. Die Cocotte in den Ofen stellen und $^3/_4$ Stunde schmoren lassen. Erst beim Servieren zu Tisch darf die Terrine abgedeckt werden.

1366. — Masthuhn " Louisiana " (Amerikanische Küche) **— Poularde à la Louisiane** (Cuisine américaine). Die Poularde mit grünem Mais, der 5 Minuten mit etwas Gries gekocht wurde und in dem Handel unter Namen von " Sweet Corn " erhältlich ist, farcieren; dann das Geflügel in einem guten braunen Fond mit Madeira verfeinert, braisieren. Beim Anrichten das Geflügel mit der herausgenommenen Farce garnieren. Mit dem entfetteten Fond begiessen. Geschnittene, in Butter sautierte Bananen dazu servieren.

1367. — Hähnchen nach Valencianer Art — (Spanische Küche) **Poulet à la Valencienne** (cuisine espagnole). Zutaten : 1 Zwiebel, 1 Pfefferschoten, 1 Knoblauchzehe, 4 geschälte Tomaten, 3 Artischockenböden, 1 Poulet, 1 Ente, 500 gr Aal, 12 Froschschenkel, 12 Krebse, 12 Schnecken, 1 kleine Languste, 250 gr Schweinsfilet, 250 gr Chorizos (Würstchen), Erbsen, Blumenkohl und grüne Bohnen (je 1 Handvoll), 500 gr Reis, Cayenne, Safran und 2 $^1/_2$ l gewöhnlicher Bouillon blanc.

Das Poulet, die Ente, das Schweinsfilet und die Würstchen in der Pfanne mit Oel sautieren. Das Ganze in eine Kasserolle mit geschnittenen Tomaten und dem nötigen Gewürz legen. Mit Bouillon ablöschen; gehackte Zwiebeln, in Oel sautierten Knoblauch sowie dünn geschnittene Pfefferschoten hineingeben und alles zusammen 20 Minuten kochen. Den Reis in der Pfanne mit

Oel sautieren; dann Gemüse, Fisch, Krustentiere und Schnecken beimengen und das Ganze bei zugedeckter Kasserolle im Ofen garkochen. Den Reis auf 6 verschiedene Platten anrichten, die folgenderweise garniert werden : 1. mit dem Aal; 2. mit den Krustentieren; 3. mit den Schnecken und Froschschenkeln; 4. mit den Gemüsen; 5. mit den Würstchen und Schweinefleisch; 6. mit dem Geflügel.

Kalte Geflügelgerichte

1368. — Hähnchen in Gelée — Poulet en gelée. Darunter versteht man in der Regel ein gebratenes Poulet; doch kann dieses Gericht ebensogut aus einem in einem Geléefond pochierten Hähnchen bereiten. In letzterem Falle muss aber die Haut entfernt werden, da diese durch das Kochen hart wird.

Das erkaltete Poulet wie unter No. 1287 angegeben tranchieren und es in einer Cocotte rekonstruieren, in die man das Gericht zu Tisch servieren kann. Eine halbfeste, etwas colorierte und entweder mit einem feinstem Wein oder mit Estragon aromatisierte Gelée darauf giessen. Aurfs Eis stellen und in der Terrine servieren.

1369. — Sulzgericht von Geflügel — Chaufroid de volaille. Eine einfache, allgemein bekannte und geschätzte Platte. Die Poularde 50 Minuten in Gelée pochieren und sie in ihrem Fond erkalten lassen, wobei die Brust vollständig in der Gelée schwimmen muss, damit das Fleisch nicht trocken wird. Aus dem Geléefond eine blonde " Sauce Chaufroid " (No. 210) bereiten; den Rest der Gelée klären. Das am Vortage vorbeteitete Geflügel schneiden und die Stücke nebeneinander auf ein Blech legen. Sobald die Sauce beginnt, fest zu werden, die Geflügelstücke mit dem Löffel reichlich mit der Sauce nappieren. Auf jedes Stück eine Trüffelscheibe oder ein sonstiges Trüffelmotiv legen; kaltstellen. Die Stücke auf einen runden Reissockel pyramidenartig anrichten; man kann sie auch symetrisch nebeneinander auf eine hohle, längliche Platte stellen und sie mit Gelée überdecken. Diese zweite Anrichtart ist nach unserum Dafürhalten eher praktischer. (Fig. 200, 208).

1370. — Sulzgericht von Geflügel " Rosamunde " — Chaufroid de volaille à la Rosemonde. Gleiche Zubereitung wie No. 1369, aber den Boden der Platte mit einer Mousse von glacierten Tomaten belegen. Die Mousse fest werden lassen und die Stücke darauf legen; das Ganze mit Gelée nappieren. Wenn die Gelée genügend fest geworden ist, kann man dieses Gericht noch bereichern, indem man jedes Geflügelstück mit einem Schnürchen von trüffierter Gelée bordiert. Dazu werden Trüffelabfälle durchs Sieb getrieben; dann diese Purée mit etwas fein gehackter Gelée vermengen und die Masse mit dem Dressiersack und einer feinen Tülle um das Stück spritzen.

1371. — Sulzgericht von Geflügel nach Strasburger Art — Chaufroid de volaille Strasbourgeoise. 1. Methode : Gleiche Zubereitung wie unter No. 1369; den Boden der Platte mit einer Mousse von mit Rahm bereiteter Gänseleberpurée belegen. Jedes Geflügelstück sorgfältig mit Trüffeln dekorieren.

2. **Methode**: In die Mitte einer grossen länglichen Platte eine ganze, schöne und trüffierte Gänseleber anrichten. Ringsherum die Geflügelstücke eines neben das andere setzen. Gänseleber und Geflügel mit Gelée nappieren.

3. **Methode**: In die Mitte der Platte die chaufroidierten Geflügelstücke auf kleine, regelmässige Gänseleberschnitzel dressieren und das Ganze mit Gelée nappieren.

1372. — Sulzgericht von Geflügel in Fächerform — Chaufroid de volaille en éventail. Von der Brust einer schönen Poularde zahlreiche lange Filets schneiden und parieren. Von dem fettigen Teil der ausgebeinten Schenkel lange und dünne Schnitzel schneiden, die, wenn sie leicht geklopft und mit Sauce Chaufroid nappiert, sich von den weissen Filets kaum unterscheiden werden. Diese Stücke sowie die beiden Flügel und ein Pilon parieren und chaufroidieren. Aus Reis einen Sockel bereiten, dem man die Form eines Fächers gibt und der auf eine längliche Platte angerichtet wird. Sobald die Sauce fest geworden ist, die Geflügelstücke auf den Sockel in Fächerform dressieren, wobei die beiden Flügel und das Pilon den Stiel imitieren sollen. Die Stücke mit geschnittenen Trüffeln verzieren; zwischen jedes Stück ein Geléecroûton setzen; ringsherun gehackte Gelée.

Diese Anrichtart ist effektvoll und durchaus nicht kompliziert. Der Reissockel kann mit einem mit collierter Mayonnaise gebundenen Gemüse-Salat ersetzt werden. (Siehe Illustration Fig. 206).

1373. — Geflügel-Aspik — Aspic de volaille. Das Geflügel in kleine Schnitzel von 3 cm Durchmesser schneiden und diese mit je einer Trüffelscheibe verzieren, die man mit einem Tropfen Gelée klebt. Eine Aspikform mit Gelée chemisieren, die Geflügelstücke hochgestellt und eines auf das andere übertretend gegen die Wände der Form setzen. Dann die Form ins Eis einsetzen und sie mit halbfester Gelée ausfüllen. Recht fest werden lassen. Je nach der Tiefe der Form kann man darin noch eine zweite Reihe von Geflügelstücken ordnen (wenn man über kleine, ausgebeinte Pouletstücke verfügt, kann man diese in die Gelée inkrustieren, und zwar in der Weise, dass sie beim Stürzen nicht sichtbar sind). Die Form auf Serviette stürzen.

Nach diesem Prinzip werden sämtliche Aspik-Gerichte zubereitet. Die Pouletschnitzel können auch mit Gänseleberpurée, Schinken-oder Geflügelmousse, etc. garniert werden. (Fig. 209).

1374. — Geflügel-und Schinkenaspik nach Mercédès — Aspic de volaille et jambon Mercédès. Von gekochtem Schinken und gekochten Geflügelfilets je eine gleiche Anzahl Rondellen von 3 cm Durchmesser schneiden. Aus den Schinkenparüren- und Abfällen eine kleine Mousse bereiten und eine solche aus den Geflügelabfällen präparieren. Diese Mousses würzen und die Schinkenmousse mit Carmin färben. Auf die Geflügel-Médaillons eine Schicht Schinkenmousse und auf die Schinken-Médaillons eine Lage Geflügelmousse mit dem Dressiersack spritzen. Dann eine Aspikform mit einer Gelée chemisieren, die man mit Porto verfeinert hat; mit Trüffeln und hartem Eiweiss dekorieren und die Médaillons hochgestellt abwechselnderweise gegen die Wände der

Form ordnen, die hellen Teile gegen die Form und die Mousse-Seiten nach innen gerichtet. Die Form mit Gelée ausfüllen, kaltstellen und auf Serviette stürzen.

1375. — Geflügel-Galantine in Gelée — Galantine de volaille à la gelée. Eine Poularde ausbeinen, das Fleisch herausnehmen und nur die Haut behalten. Die in Schnitzel geschnittenen und gewürzten Filets in Butter steif werden lassen; dann das Fleisch mit Schinken- und Speckstreifen und Pöckelzungenscheiben in eine Platte legen und das Ganze mit Madeira und Kognak begiessen. Dem Rest des Fleisches ebensoviel Mageres von Schweinefilet und Kalbfleisch, sowie ein dem Gesamtgewicht dieser 3 Zutaten entsprechendes Quantum Brustspeck beimengen; aus diesem Gemisch eine Farce bereiten, die man mit Kognak und Madeira ablöscht und abschmeckt. Nachher die Geflügelhaut ausbreiten (die innere Seite nach oben gerichtet), die Hälfte der Farce darauf streichen; obenauf die Geflügelschnitzel, Schinken-und Speckstreifen sowie die Pöckelzungenscheiben abwechslungsweise ordnen, unter Zugabe von einigen kleinen Trüffelscheiben und grünen Pistazien. Das Ganze mit dem Rest der Farce bedecken, die Enden der Geflügelhaut fest zusammenbinden, so dass die Farce gut eingewickelt ist; die Galantine in eine Serviette binden und sie nachher in eine bereits gekochte Aspikgelée tauchen, worin man sie pochieren lässt (20 Minuten pro Pfund). Dann unter Presse (2.-3 Pfund) erkalten lassen.

Am anderen Tage die Gelée mit Eiweiss und Kognak klären. Dann die Galantine schneiden, die Stücke auf eine längliche Platte anrichten, sie mit Gelée nappieren und mit Geléecroûtons und gehackter Gelée garnieren. (Siehe Illustrations Fig. 45-48, 207).

Anmerkung : Diese Farce ist in den Charcuterien unter den Namen von “ Farce fine ” fertig erhältlich.

1376. — Masthuhn “ Neva ” — Poularde à la Neva. Eine Platte aus dem Jahre 1893, die sofort grossen Anklang fand. Einer feinen Geflügelfarce Stücke von Gänseleber und Trüffeln beimengen und die Poularde vor dem Pochieren damit farcieren. Dies ist das klassische Rezept; der Einfachheit halber werden wir es aber etwas abändern.

Ein schönes Geflügel in Gelée pochieren und es in seinem Fond erkalten lassen. Von einer Gänseleber im Gewichte von zirka 600 gr 5-6 Schnitzel von je 5 cm Durchmesser schneiden und jedes Schnitzel mit einer Trüffelscheibe zieren. Aus dem Rest der Leber und einigen Trüffeln eine feine trüffierte Gänselebermousse bereiten, die man in das Geflügel einfüllt, nachdem die beiden Suprêmes entfernt worden sind und der Brustknochen abgeschnitten wurde. Dieser Mousse die Brustform geben; dann die Suprêmes je in 6-7 Schnitzel querdurch schneiden, sie mit blonder, halbfester Chaufroid nappieren und mit Trüffeln verzieren; die Schenkel sowie das ganze Geflügel mit Ausnahme von der Oberfläche der Mousse ebenfalls nappieren; dann die Suprêmestücke auf jede Seite der Brust eines auf das andere übertretend stellen; in der Mitte einen hohlen Raum reserviert halten, in den man die kleinen Gänseleber-Médaillons rangiert. Das Stück mit halbfester Gelée glacieren, es auf einen Sockel dressieren und mit gehackter Gelée und Gelée-Croûtons umranden.



Fig. 204. Gesulztes Masthuhn n. Neva. (Siehe No. 1376).
Fig. 205. Masthuhn Neva (andere Anrichtart).

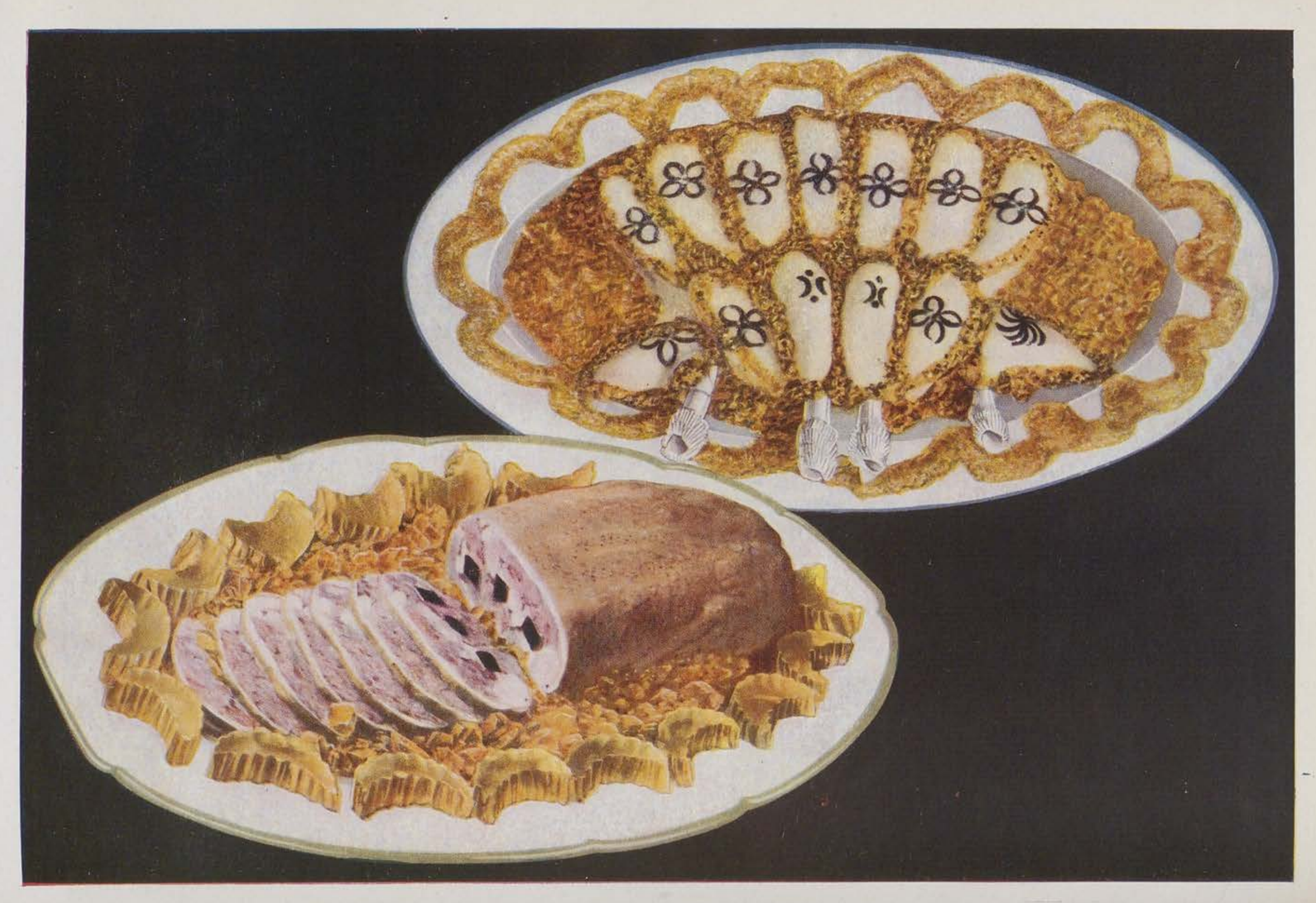


Fig. 206. Sulgericht von Geflügel fächerförmig dressiert. (Siehe No. 1372).
Fig. 207. Geflügel-Galantine in Gelée (Siehe No. 1375). Vorbereitung Fig 45. 46. 47. 48).

Die Médaillons mit einem Schnürchen von trüffierter Gelée umranden. (Siehe Illustrations Fig. 39-42, 204/205).

1377. — Masthuhn " Lambertye " — Poularde Lambertye. Die Poularde in einem guten Kalbsfond mit Speckschwarten und Kalbsfüssen pochieren. Das Geflügel in seinem Fond erkalten lassen. Aus dem Fond eine weisse Chaufroid bereiten. Nebenbei ein kleines gekochtes Poulet ausbeinen und das Fleisch mit etwas Gänseleber, 50 gr Butter sowie 2-3 Löffeln Chaufroid-Sauce stossen. Die Masse durchs Sieb treiben und nach und nach etwas Schlagsahne unter diese feine Purée ziehen. Die Geflügelbrust in schöne Schnitzel schneiden und diese in eine fast feste Chaufroid-Sauce tauchen; den Brustknochen entfernen und das Geflügel mit der Geflügelmousse farcieren. Obenauf die chaufroidierten Schnitzel ordnen; das Ganze mit Gelée überglänzen; mit Trüffeln und gehackter Gelée dekorieren. Die Poularde auf einen Sockel anrichten und mit gehackter Gelée und Gelée-Croûtons umranden.

1378. — Masthuhn nach sibirischer Art — Poularde Sibérienne. Die Poularde in einem guten weissen Fond pochieren und erkalten lassen, nachdem man die Geflügelbrust in Schnitzel geschnitten hat. Die Poularde mit einer trüffierten und mit Rahm gebundenen Gänseleberpurée farcieren. Aus dem Geflügelfond eine gute blonde Chaufroid-Sauce bereiten, in die man die Bruststücke taucht; diese werden nachher wieder in ihre ursprüngliche Lage gesetzt. Die Poularde mit einer im voraus präparierten Aspik-Gelée glacieren und mit Trüffeln verzieren. Garnitur : kleine Krustaden, in die man einen mit Mayonnaise gebundenen russischen Salat einfüllt. Die Platte mit gehackter Gelée und Gelée-Croûtons umranden.

1379. — Masthuhn nach Harlekin-Art — Poularde à l'Arlequine. Pochieren, erkalten lassen, schneiden und mit einer Mousse farcieren, die je zur Hälfte aus Gänseleber und Pöckelzunge bereitet worden ist. Das wieder rekonstruierte Geflügel mit einer Chaufroid-Sauce nappieren, deren Hälfte mit Tomatenpurée gebunden wird; die eine Seite sorgfältig mit der rosa Sauce, die andere Hälfte mit der weissen Sauce nappieren. Den rosa Teil mit Trüffeln und die weisse Seite mit Pöckelzungenmotiven verzieren. Mit gehackter Gelée umranden. Garnitur : kleine Krustaden, in die man eine Gänselebermousse einfüllt; die Hälfte der Krustade mit weisser, die andere Hälfte mit rosa Sauce nappieren.

1380. — Masthuhn " Césarine " — Poularde Césarine. Eine Poularde poelieren und in Butter und Madeira schön goldbraun anrösten; dann erkalten lassen. Eine feine Gelée mit Madeira bereiten; 500 gr mageren Yorker-Schinken stossen und 250 gr dicken Rahm sowie 100 gr Butter daruntzeziehen. Diese Purée durchs Metallsieb treiben und 1 dzl halbfester Gelée sowie 2 dzl Schlagsahne daruntermischen. Mit Paprika würzen und diese Mousse in die Poularde einfüllen, nachdem man die beiden Suprêmes entfernt hat. Nachher die Suprêmes escalopieren und die Schnitzel auf der Oberfläche der Mousse ordnen, und zwar in der Weise, dass man in der Mitte der Brust einen hohlen Raum frei lässt, in den man zu erbsengrossen Kügelchen ausgestochene Karotten und weisse Rüben geschmackvoll und symetrisch anrichtet; einige junge Erbsen beimischen, alles vorerst blanchiert. (Fig. 38, 201).

Das Geflügel mit Gelée nappieren und es auf einen in die Mitte einer länglichen Platte angerichteten Sockel stellen. Mit gehackter Gelée umranden; ringsherum kleine Schinkentüten mit Gänseleber gefüllt und mit Aspik-Gelée in ganz kleinen Timbaleformen façonniert. Diese Garnitur kann nach Belieben weggelassen werden. Auf den Rand der Platte kannelierte Gelée-Croûtons setzen. Die Platte vor dem Servieren 1-2 Stunden aufs Eis stellen.

1381. — Glaciertes Masthuhn nach Maiglöckchen-Art — Poularde glacée Muguette. Gleiche Farce wie bei der " Poularde Montreuil " (No. 1382), wobei man der Schinkenmousse etwas Gänseleberpurée beimengt. Die Filets herausnehmen, den Brustknochen entfernen und das Innere mit dieser feinsten trüffierten Masse füllen. Das Geflügel vollständig mit einer leicht tomatisierten Chaufroid-Sauce nappieren. Die in Schnitzel geschnittenen Filets ebenfalls mit dieser Sauce nappieren. Die Brust mit abgebrühten Estragonblättern und hartem Eiweiss verzieren, indem man einen Maiglöckchenzweig imitiert. Aus einem Stück gekochter Karotte den Blumentopf imitieren. Das Geflügel auf einen kleinen Reissockel anrichten; ringsherum gehackte Gelée. Auf die Gelée Barquettchen aus geriebenem Teig ordnen, die mit einem Gemüse-Salat oder einer Schinkenmousse gefüllt werden. Auf jedes Schiffchen ein Geflügelfilet, das mit Maiglöckchen verziert wird, setzen. Schöne Gelée-Croûtons. (Siehe Illustration Fig 202).

1382. — Masthuhn " Montreuil " — Poularde à la Montreuil. Die Vorbereitung erfährt keine Aenderung. Die Poularde mit einer recht cremigen Schinkenmousse farcieren und die Stücke wieder in ihre ursprüngliche Form zusammensetzen. Das Geflügel mit blonder Chaufroid-Sauce nappieren, es mit Estragonblättern oder Trüffeln dekorieren und mit Gelée glacieren. Kleine pfirsischförmige Formen mit einer gebutterten Gänseleberpurée füllen und in die Mitte ein kleines Trüffelwürfelchen einstecken, das den Stein der Frucht imitiert; die Formen 20 Minuten aufs Eis stellen, dann rasch in Warmwasser tauchen und stürzen. Die Pfirsische mit einer leicht rosa gefärbten Sauce nappieren und eine Seite der Frucht mit ganz wenig roter Gelée bepinseln, um die natürliche Farbe der Pfirsische zu imitieren. Das Geflügel auf einen Reissockel anrichten und die Pfirsische in Bordüre dressieren. Gehackte Gelée und Croûtons. Die Stiele der Früchte mit einem Petersiliestiel imitieren. (Siehe Illustration Fig. 203).

1383. — Masthuhn nach Lucullus — Poularde Lucullus. Die Poularde wird nicht mit blonder, sondern mit brauner, mit Porto verfeinerten Chaufroid-Sauce nappiert. Mit einer Geflügelfarce füllen, die man aus dem Fleisch eines zweiten Hähnchens bereitet hat. Genau wie die " Poularde à la Neva " (No. 1376) dressieren mit kleinen Gänseleberschnitzeln in der Mitte. Ringsherum gehackte Gelée und kleine Gänseleber-Aspiks in kleinen Babaformen façonniert, die mit Gelée chemisiert und mit einer Trüffelscheibe dekoriert werden.

1384. — Geflügel-Schaumbrot " Fedora " — Mousse de volaille à la Fedora. Das Hähnchen in Gelée kochen, halb erkalten lassen, zerschneiden und aus-

beinen. Das Geflügelfleisch mit Butter, Chaufroid-Sauce und Rahm stossen und die Masse durchs Sieb treiben. Eine Timbaleform mit einer mit Xerès verfeinerten Gelée chemisieren; mit Eiweiss, Trüffeln, Pöckelzunge und (nach Belieben) einigen ausgestochenen kleinen Gemüsen verzieren. Auf den Dekor eine Schicht Geflügelmousse streichen, obenauf einige gekochte Gänseleberschnitzel setzen, dann wieder eine Lage Geflügelmousse mit einigen Trüffelscheiben und zum Schluss mit der Mousse überdecken. In der Form soll ein hohler Raum von ca. 2 cm reserviert werden, in den man etwas Gelée einfüllt. Kaltstellen, stürzen und mit gehackter Gelée garnieren.

Das Perlhuhn

1385. — Das Fleisch dieses Geflügels ist etwas trocken und soll daher bardiert und sogar mit dünnen Speckstreifen gespickt werden. Das Perlhuhn wird gebraten oder in Cocotte braisiert. Junge Perlhühner können wie das Poulet sautiert werden.

1386. — Perlhuhn nach Modaner-Art — Pintade à la Modane. Ein bridiertes und bardiertes Perlhuhn in Butter Farbe nehmen lassen; mit Weisswein ablöschen, etwas Tomatenpurée und Demi-glace beifügen; 50 Minuten im Ofen braisieren. Aus 150 gr Mehl, 7 gr Salz, 1 Eigelb und etwas lauwarmem Wasser einen Ravioliteig bereiten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen und ihn dann in 2 dünne viereckige Stücke ausrollen. Auf das eine dieser Stücke nüsschengrosse Häufchen von einer mit Béchamelle, Eigelb und geriebenem Käse gebundenen Spinatpurée setzen. Mit dem zweiten Stück überdecken und mit dem Rollrädchen verteilen. Die Raviolis 25 Minuten in kochendem Salzwasser pochieren, abtropfen und mit der Hälfte der aus dem Geflügelfond bereiteten Sauce binden, nachdem man diese passiert, entfettet und mit 60 gr geriebenem Käse vermengt hat. Die Raviolis kranzartig dressieren. In die Mitte das Perlhuhn anrichten. Den Rest der Sauce extra dazu.

1387. — Junge Perhühner nach afrikanischer Art sautiert — Pintadeaux sautés à l'Africaine. Zwei junge Perlhühner in je 5 Stücke und die Karkasse dazu wie ein Poulet schneiden. Die Geflügelstücke auf grossem Feuer mit 1 gehackten Zwiebel und etwas Knoblauch in Butter sautieren; mit Mehl bestreuen, dieses rissolieren lassen, dann mit 1 Glas Weisswein und $^1/_4$ l Wasser ablöschen; abschmecken; etwas Tomaten beimengen. Decken und 20 Minuten kochen lassen. Nebenbei 3-4 süsse Kartoffeln (afrikanische Patates) schälen, in grosse Würfel schneiden und in der Sauteuse mit Butter kochen, 4-5 Bananen in Scheiben schneiden und diese in der Pfanne mit Butter leicht kochen. Das Perlhuhnsauté mit dem entfetteten und eingekochten Fond dressieren. Ringsherum je 2 Buketts von Patates und Bananen.

1388. — Perlhuhn nach Limousiner Art — Pintade à la Limousine. Das Perlhuhn wie unter No. 1386 angegeben braisieren; 1 Kohlkopf mit einem Stück Brustspeck ebenfalls braisieren; rote Karotten sowie weisse Rüben in Kügelchen von 1 cm Durchmesser ausstechen. Dieses Gemüse einzeln kochen und

auf ein Tuch abtropfen. Zwei gewöhnliche gebutterte, nicht zu grosse Formen mit diesen abwechslungsweise geordneten Gemüsen dekorieren (sogenannte " Chartreuse-Dekorierung ". Geschälte Kastanien in einem leichten braunen Fond separat braisieren. Den gekochten Kohl gut abtropfen, grob hacken und den würfelig geschnittenen Speck daruntermischen; diese Masse in die Form einfüllen. Die Geflügelstücke in die Mitte der Platte anrichten und sie mit der Sauce begiessen. Auf jede Seite der Platte die braisierten Kastanien dressieren und an beide Enden die Chartreuses stürzen.

Die Tauben

Das Fleisch der Taube ist ein wenig erhitzend aber sehr schmackhaft. Einige junge Tauben (Pigeonneaux) mit jungen Erbsen serviert, stellen eine herrliche Frühlingsplatte dar.

1389. — Dämpfgericht von Tauben — Pigeons en compote. Reinigen, flambieren, bridieren und in der Kasserolle leicht mit Butter anziehen. Wenn die Tauben gut rissoliert sind, je 20 kleine Zwiebeln und Magerspeckstreifen in der gleichen Pfanne rissolieren. Das Fett abtropfen und mit etwas Weisswein und Demiglace ablöschen. Die Tauben wieder darin legen, so dass sie zur Hälfte ihrer Höhe mit der Flüssigkeit bedeckt sind; würzen, Kräuterbündel beifügen; decken und $^3/_4$ Stunde ganz leise kochen lassen. Dann die Sauce entfetten und einige rohe, gut gereinigte Champignons daruntermischen. Das Ganze noch weitere 15 Minuten schmoren lassen und servieren entweder in Cocotte oder in einer hohlen Platte.

1390. — Tauben mit jungen Erbsen — Pigeonneaux aux petits pois. Wie No. 1389; die Champignons durch junge Erbsen ersetzen, die man 30 Minuten vor dem Garwerden beifügt. Man kann weniger Speck und Zwiebeln dazugeben, doch müssen diese Zutaten vertreten sein. Bei Verwendung von Konservenerbsen werden diese blanchiert und erst 5 Minuten vor dem Garwerden beigemengt.

1391. — Tauben " Sankt-Karli " — Pigeonneaux à la Saint-Charles. Die Taubenbrust mit Pöckelzungenstreifen spicken; das Geflügel in Cocotte in einem guten mit Madeira verfeinerten Demiglace-Fond braisieren. Garnitur : in $^1/_2$ Butter, $^1/_2$ Oel sautierte Steinpilze. Als Sauce den gut entfetteten und eingekochten Fond servieren.

1392. — Tauben mit weissen Rüben — Pigeonneaux aux navets. Die angezogenen Tauben mit tomatisierter Demiglace ablöschen. Kleine Zwiebeln sowie rund ausgestochene weisse Rüben, die man vorerst in Fett rissoliert hat, beifügen. Garkochen, entfetten und anrichten.

Anmerkung : Je nach ihrer Grösse wird die Taube in 2, 3 oder 4 Stücke geschnitten.

1393. — Tauben mit Oliven — Pigeonneaux aux olives. Anziehen, mit Demiglace ablöschen, und im letzten Moment die entsteinten und blanchierten Oliven beimengen.

1394. — Tauben in Papierhüllen — Pigeonnaux en papillottes. Kleine Tauben halbieren, leicht klopfen und so gut wie immer nur möglich ausbeinen. Die Stücke auf ganz schwachem Feuer in Butter kochen und dann unter leichter Presse erkalten lassen. Ein Hachis von Champignons (oder Duxelles), unter welches man einige kleinwürfelig geschnittene Abfälle von gekochtem Schinken mischt, bereiten. Weisses, geöltes Papier herzförmig schneiden; 1 Löffel Duxelles darauf legen; dann eine dünne Schinkenscheibe und eine halbe Taube darauf setzen; mit einer zweiten Schinkenscheibe decken; zum Schluss noch einen Löffel Duxelles darauf schütten und das Ganze in das Papier gut einwickeln. Die fertigen Papillotes auf ein Blech legen und im Ofen während zirka 10 Minuten aufgehen lassen. Mit einer leichten Demiglace servieren.

1395. — Tauben auf dem Rost gebraten — Pigeonneaux en crapaudine. Wie das " Poulet Crapaudine " (s. No. 1325). Nur ganz junge Tauben nehmen. (Fig. 31).

1396. — Tauben-Pastete nach englischer Art (Pigeon Pie — Pâté de pigeon à l'Anglaise (Pigeon pie). Wie das " Chicken Pie " (No. 1348).

1397. — Farcierte Taube nach englischer Art — Pigeon farci à l'Anglaise. Gehackte Zwiebeln in Butter blond anziehen (je 1 mittelgrosse Zwiebel pro Taube); 40 gr Ochsennierenfett ebenfalls hacken; 1 kleines Stück Weissbrot in Bouillon einweichen, ausdrücken und zerreiben. Dann Fett, Brot und Zwiebel vermengen und 1 Eigelb oder ein ganzes Ei daruntermischen; Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie und Salbei dazugeben. Die Taube mit dieser Masse farcieren, die Oeffnung wieder zunähen und die Taube bridieren oder lardieren wenn sie gebraten werden soll. (Bei der Zubereitung in Cocotte ist das lardieren überflüssig). Auf jeden Fall lang genug kochen. Die farcierte Taube wird meist gebraten oder aber in Sauce mit einer passenden Garnitur serviert.

Anmerkung : In England werden Poulets, Enten, Gänse und Truthühner nach gleicher Weise farciert. Das Ochsennierenfett wird in der englischen Küche sehr viel verwendet; dieses Fett findet sogar in gewissen Süsspeisen Verwendung.

1398. — Tauben-Ballotine nach Dreuxer-Art — Ballotine de pigeon à la Dreux. Gleiche Zubereitung wie die " Ballotine de Poulet " (S. No. 1337). Dazu verwendet man eine " Garniture Financière " ohne Klösschen, da die Taube farciert wird; oder aber mit einer gewöhnlichen Garnitur von jungen Erbsen, weissen Rüben, Oliven, etc. servieren.

Die Taube als kaltes Gericht

1399. — Junge Tauben nach Foyot — Pigeonneaux Foyot. Eine Taube parieren, flambieren und ausbeinen, indem man die Haut intakt lösst. Die Filets aufbewahren. Den Rest des Fleisches mit je einem gleichen Quantum magerem Kalbfleisch und Gänseleberabfällen hacken; 1 ganzes Ei daruntermischen und würzen. Von dieser Farce eine Schicht auf die Innenseite der Haut streichen; die Filets sowie einige Gänseleberschnitzel und Trüffelscheiben darauf setzen; das Ganze mit dem Rest der Farce bedecken und in die Haut wie eine kleine

Galantine einwickeln, die man alsdann in eine Serviette einhüllt und festbindet. Die farcierte Taube in eine Kasserolle legen und Gelée darauf giessen; auf den Siedepunkt bringen und $^3/_4$ Stunde ganz leise kochen lassen. Diese kleine Ballotine abtropfen und unter leichter Presse erkalten lassen. Mit einer braunen mit Porto verfeinerten Chaufroid-Sauce nappieren. Mit Trüffeln und Gelée verzieren, wie eine Galantine.

1400. — Tauben-Médaillons in Gelée — Médaillons de pigeonneaux à la gelée. Gleiche Vorbereitung, wie die Pigeonneaux Foyot (No. 1399). Nicht mit Sauce nappieren, sondern die Tauben-Ballotine in Tranchen von 2 cm Dicke schneiden und diese mit brauner Chaufroid-Sauce nappieren. Mit halbierten Pistazien sowie kleinen Motiven aus Trüffeln und hartem Eiweiss verzieren. Mit Gelée glacieren und kranzartig auf eine runde Platte anrichten. In die Mitte der Platte einen Salat von Kartoffeln, Rainetten und Nüssen, alles mit Mayonnaise gebunden, dressieren. Ringsherum gehackte Gelée.

Die Enten

1401. — Ente mit jungen Erbsen — Caneton aux petits pois. Gleiche Zubereitung wie die Taube dieses Namens (S. No. 1390), jedoch unter Berücksichtigung des Alters der Ente wegen der Kochzeit.

1402. — Dämpfgericht von Ente — Caneton en compote. Wie No. 1389 (Dämpfgericht von Tauben).

1403. — Ente mit Oliven und weissen Rüben — Caneton aux olives et aux navets. Siehe No. 1392 und 1393.

1404. — Ente mit Orangen — Caneton aux oranges. Die Ente wie unter No. 1393 (Tauben mit Oliven) angegeben braisieren. Wenn die Ente gargekocht ist, den Fond entfetten und passieren; dann den Saft von 2 Orangen sowie die in Julienne geschnittene Schale von 3 Orangen, welche letztere 2 Minuten in kochendem Wasser blanchiert worden ist, hineingeben. Nicht mehr aufkochen lassen. Die Ente tranchieren und mit der Sauce begiessen. Ringsherum scharf parierte Orangenviertel, d.h. weder Haut noch Kerne belassen. Die Platte mit dünnen kannelierten Orangenscheiben garnieren. Den Rest der Sauce extra dazu. (Siehe Illustration Fig. 212).

1405. — Ente im Hemd nach alter Art — Canard en chemise à l'ancienne. Eine Ente — vorzugsweise eine Roueneser Ente — folgenderweise farcieren : 125 gr Brustspeck mit 2 gehackten Zwiebeln hacken; 250 gr Geflügel-und Entenleber, gehackte Petersilie, Salz, Gewürz und eventuell noch etwas Gänseleber (roh) beifügen. Die Leber rosa halten und das Ganze durchs Sieb treiben; ein Stück Weissbrot in Bouillon einweichen, ausdrücken und dieses zerriebene Brot ebenfalls unter die Farce mischen. Die farcierte Ente vorerst in eine Schweinsblase und nachher noch in eine Serviette einhüllen und das Geflügel zirka 1 Stunde in einem recht pikanten, im voraus bereiteten braunen Fond pochieren. Aus dem Kochfond des Geflügels eine braune, mit Madeira

aromatisierte Sauce bereiten. Dieses Gericht wird auch in kaltem Zustande sehr geschätzt.

1406. — Ente nach Roueneser Art — Caneton à la Rouennaise. Eine Roueneser Ente bei starker Hitze im Ofen saftig braten. Die Schenkel abschneiden und sie auf dem Rost fertigbraten. Dann die Brust in feine und dünne Scheibchen schneiden, die man in eine heisse Platte legt, deren Boden mit gehackten Schalotten belegt wird. Mit Salz und Pfeffer bestreuen; die Karkasse stossen und dem Blut $^1/_2$ Glas Rotwein beifügen. Diesen Jus auf die Entenscheibchen giessen und die Platte einige Minuten in den heissen Ofen stellen. An beide Enden der Platte die geschnittenen Schenkel sowie die Entenflügel anrichten. Sofort servieren.

1407. — Ente nach Nizza-Art — Canard Niçoise. Eine junge Ente in der Kasserolle mit Butter goldbraun anrösten; eine Garnitur von Champignons, geviertelten Tomaten, blanchierten Oliven, 1 Kräuterbündel und einer Prise Knoblauch hineingeben. Mit 1 Glas Weisswein, $^1/_2$ Glas Kognak und 1 Löffel Consommé ablöschen. Bis zum Garwerden schmoren lassen; dann entfetten und anrichten. Die Garnitur in Bordüre dressieren.

1408. — Ente nach Valencianer Art — Caneton à la Valenciennes. Die Ente in einer Cocotte mit Butter anziehen und sie dann mit einer guten, ziemlich dünnen Demiglace ablöschen; würzen und zum mindesten $^3/_4$ Stunde ganz leise kochen lassen. 20 Minuten vor dem Servieren 250 gr Reis in Butter blond anrösten, mit 1 l Bouillon und 2 Löffeln Tomatenpurée ablöschen; würzen und 20 Minuten langsam kochen lassen; dann eine grosse handvoll separat gekochte Erbsen sowie 50 gr geriebenen Greyerzer hineingeben. Den Reis kranzartig anrichten; die Ente tranchieren, und zwar vorerst die Brust in dünne Scheibchen schneiden, die man auf den Reis ordnet; in die Mitte die geschnittenen Schenkel und Karkassen dressieren. Nachher je 60 gr Champignons, Schinken und Pöckelzunge sowie eine Trüffel, alles in Julienne geschnitten, unter die Sauce mischen und die Ente damit begiessen.

1409. — Ente nach Mistral-Art — Caneton à la Mistral. Aus 200 gr Geflügellebern und einer Entenleber, alles würfelig geschnitten und in Butter angezogen, eine Farce bereiten; 2 fein gehackte Schalotten und 150 gr Champignons daruntermischen, das Ganze mit $^1/_2$ dzl Madeira ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dämpfen lassen, abtropfen, im Stein stossen und diese Purée durchs feine Sieb treiben. Die Farce erkalten lassen und eine Nanteser Ente damit farcieren. Die Ente nachher mit 40 gr frischen, gehackten Brustspeck poelieren. Das Geflügel recht saftig halten. Die Ente in die Mitte einer ovalen Platte auf einem gebackenen Brotcroûtons dressieren, mit Demiglace nappieren; ringsherum farcierte Oliven abwechselnd mit Strohkartoffeln (No. 1823) anrichten. Auf beide Seiten der Brust leicht gedämpfte Steinpilzscheiben ordnen. In die Mitte der Entenbrust eine Reihe von Trüffelscheiben und gekochten Champignons setzen. Die Sauce extra dazu servieren.

1410. — Ente mit Feigen — Canard aux figues. Etwa 15 grüne oder rote, nicht allzu reife Feigen 24 Stunden in $^1/_2$ Flasche Weisswein (vorzugsweise Sauternes)

macerieren lassen. Die Ente in einer Daubière goldblond anziehen, entfetten und mit der Feigenmarinade sowie $^1/_2$ l Demiglace ablöschen; Salz, Pfeffer, Kräuterbündel sowie eine kleine Mirepoix von rissolierten Zwiebeln und Karotten hineingeben und decken. Zuerst 35-40 Minuten im Ofen kochen; dann die Sauce passieren, gründlich entfetten und wieder in die Daubière auf die Ente giessen; die Feigen beifügen. Weiter ganz langsam kochen lassen, bis Ente und Feigen marmeladenartig gebunden sind. Diese Platte schmeckt herrlich und kann ebensogut kalt serviert werden. In letzterem Fall wird die Sauce ein wenig reduziert, wodurch man eine Gelée erhält. Vor dem Servieren die Sauce mit einigen Tropfen Kognak verfeinern.

1411. — Poelierte Ente nach Chipolata — Caneton poêlé à la chipolata. Die Ente mit einer leichten Demiglace poelieren (oder braisieren, wenn es sich um ein Geflügel handelt, das festes Fleisch aufweist); kleine in Butter rissolierte Zwiebeln beifügen und 10 Minuten vor dem Servieren 150 gr grillierte Chipolata-Würstchen sowie 125 gr rohe Champignons daruntermischen. Nebenbei 250 gr Kastanien separat braisieren. Die tranchierte Ente dressieren; ringsherum die Garnitur anrichten; mit der gut entfetteten Sauce begiessen. Die Kastanien an beide Enden der Platte dressieren.

1412. — Roueneser Ente mit der Presse — Canard rouennais à la presse. Eine schöne Roueneser Ente recht saftig braten; man rechnet 18-20 Minuten im heissen Ofen; die Schenkel, die nicht mitserviert werden, auslösen und für eine anderweitige Verwendung aufbewahren. Die Entenbrust der ganzen Länge nach in dünne Scheibchen schneiden und diese nebeneinander auf eine lauwarme silberne Platte ordnen. In der Fleischpresse die Karkasse auspressen; während dieser Arbeit 1 grosses Glas feinsten Rotwein hineingiessen. Dem gesammelten Jus etwas Kognak beifügen und diese Sauce auf die gewürzten Brustscheibchen giessen. Die Platte auf einen Rechaud legen, wobei gut darauf geachtet werden muss, dass die Sauce nicht aufkocht.

Diese Zubereitungsart ist eine Spezialität des " Grand Frédéric ", wo das Gericht vor dem Gast gekocht wird. Diese Platte darf nicht warten, sondern muss sofort genossen werden.

1413. — Enten-Pompadour nach Mirabeau — Pompadour de caneton à la Mirabeau. 500 gr grosse Oliven entsteinen und sie mit dem Dressiersack und einer kleinen Tülle mit einer aus Kalbfleisch bereiteten Klösschenfarce füllen. Die Oliven 4-5 Minuten in kochendem Wasser pochieren, abtropfen und erkalten lassen. Dann eine gewisse Anzahl dieser Oliven querdurch halbieren und Boden und Wände einer ziemlich grossen und reichlich gebutterten Form damit vollständig belegen; auf diese Oliven eine Farceschicht streichen, wobei man mit der benetzten Hand über die Farce drückt, damit diese nicht etwa an der Hand festklebt und die Oliven mit sich wegreisst. Dieses im voraus bereiten und kaltstellen. Die Ente in Cocotte kochen (S. " Canard aux olives " No. 1403). Dann das Geflügel tranchieren und erkalten lassen. Die Entenstücke, einige farcierten Oliven sowie 1-2 Löffel Sauce in die Form einfüllen; die Timbale mit einer Farceschicht decken und sie im Wasserbad $^3/_4$ Stunde im Ofen

pochieren. Die Form auf eine grosse runde Platte stürzen; ringsherum den Rest der Garnitur anrichten. Die Sauce extra dazu servieren. (Fig. 35, 230).

Diese wunderschöne Platte kann beim reichsten Diner serviert werden.

Kalte Enten-Gerichte

1414. — Die meisten für kalte Poulets-und Poularden-Gerichte angegebenen Zubereitungsmethoden sind auch für kalte Enten-Gerichte anwendbar. Wenn aber eine Chaufroid-Sauce verwendet werden muss, so darf diese nur eine braune Sauce sein.

1415. — Enten-Chaufroid mit Portweinsauce — Chaufroid de caneton au porto. Eine schöne Roueneser Ente am Vortage etwas saftig braten. Die geschnittenen Abatis in der Kasserolle anziehen, sie mit Mehl bestreuen, dieses rissolieren lassen und mit $^3/_4$ l Aspik-Gelée ablöschen; einige geviertelte Tomaten beifügen und das Ganze 2 Stunden ganz leise kochen lassen; während der Kochens die Sauce von Zeit zu Zeit entfetten. Wenn die Ente fertiggebraten ist, die Platte mit 1 Glas Porto deglacieren. Die Sauce passieren und erkalten lassen. Die Ente in dünne Scheibchen nach der Brustlänge schneiden, diese Scheibchen auf ein Blech legen und sie mit halbfester Sauce nappieren; dann mit Trüffeln dekorieren und wenn die Sauce ganz fest geworden ist, die Entenscheibchen auf eine längliche, etwas hohle Platte ordnen. Das Ganze vollständig mit guter, fast fester Portweingelée überdecken und kaltstellen.

1416. — Ente nach Neva-Art — Canard à la Neva. Eine schöne Ente flambieren, bridieren und sie mit einer Gratinfarce füllen, der man 150 gr würfelig geschnittene Trüffeln beigefügt hat. Die farcierte Ente in einem guten, mit Madeira verfeinerten Geléefond pochieren. Die gargekochte Ente abtropfen und sie erkalten lassen. Dann aus dem Geflügelfond eine braune Chaufroid-Sauce bereiten und die Ente damit nappieren. Mit Trüffeln dekorieren, die Ente auf einen Reissockel anrichten und mit Gelée überglänzen. Ringsherum Gelée-Croûtons.

1417. — Ente nach Vendôme-Art — Canard Vendôme. Eine gebratene Ente erkalten lassen, Brustscheibchen schneiden und diese in eine braune, halbfeste Chaufroid-Sauce tauchen. Eine aus Gänseleberpurée, einigen Löffeln kalter Béchamelle und 1 dzl Schlagsahne bereitete Gänselebermousse in die Karkasse des Geflügels einfüllen. Auf diese Farce die Brustscheibchen derart legen, dass die Ente rekonstruiert wird. Das ganze Stück mit Chaufroid-Sauce nappieren, mit Trüffeln dekorieren, mit halbfester Gelée überdecken und die Ente auf Sockel anrichten. Ringsherum eine Garnitur von gehackter Gelée, chaufroidierten Orangevierteln sowie kleinen, mit Spargelspitzensalat gefüllten Tomaten dressieren. (Siehe Illustration Fig. 213).

1418. — Ente mit Kirschen nach Montmorency-Art — Caneton aux cerises à la Montmorency. Die Ente am Vortage braten (leicht saftig halten) und sie dann erkalten lassen. Ebenfalls am Vortage eine feine, mit Porto bereitete Gelée präparieren; schliesslich noch eine Gratinfarce bereiten. Die Entenbrust

in lange Filets schneiden, ohne die Schenkel zu berühren. Die Farce in die Karkasse einfüllen; die Filets wieder darauf legen und das Ganze mit einer guten, mit Porto verfeinerten braunen Chaufroid-Sauce nappieren. Die Oberfläche der Brust mit recht kalten Kirschen verzieren, die man im voraus in gezuckertem Bordeaux pochiert hat. Dann die Ente auf einen Reissockel anrichten. Ringsherum gehackte Gelée, auf die man eine hübsche Bordüre von schönen glacierten Montmorency-Kirschen ordnet. Eine hochgeschätzte Sommerplatte. (Siehe Illustration Fig. 215).

1419. — Salmi von gesulzter Ente nach Voisin — Salmis de caneton glacé à la Voisin. Von 2 gebratenen Enten die Filets symetrisch in dünne Scheibchen schneiden; dann die Karkassen, Hals, Abatis und Leber von diesem Geflügel zusammen mit einigen Trüffelabfällen hacken. Eine Mirepoix (No. 256) in Butter anziehen und das Hachis sowie etwas reduzierte Demiglace daruntermischen. Alles zusammen anziehen und mit etwas Porto ablöschen; das Ganze zu einer dicken Sauce einkochen, würzen und durchs Etaminetuch treiben. Diese Reduktion erkalten lassen und die Entenscheibchen damit saucieren. Schnitzel von mit Madeira gekochter Gänseleber sowie Trüffelscheiben schneiden. Entenscheibchen, Gänseleber und Trüffeln abwechselnderweise in eine silberne Timbale einfüllen. Die Timbale mit Gelée ausfüllen und recht kalt servieren.

1420. — Entenscheibchen nach Dino — Aiguillettes de caneton à la Dino. Eine schöne Ente am Vortage braten; ebenfalls am Vortage 2 Trüffeln sowie eine Gänseleber im Gewicht von ca 500 gr in Madeira oder Porto pochieren. Aus einem Geléefond und den Geflügelabatis eine braune Chaufroid-Sauce bereiten; diese Sauce längere Zeit und langsam kochen, entfetten, durchs Spitzsieb passieren und erkalten lassen. Die Entenbrust in dünne Scheibchen schneiden und diese mit dem Dressiersack und einer ziemlich grossen Tülle mit Gänseleberpurée bedecken. Um diese Purée zu bereiten, wird eine gekochte Gänseleber durchs feine Sieb gestossen und 100 gr feinste Butter daruntervermengt; gut würzen. Die farcierten Entenscheibchen mit der halbfesten Chaufroid-Sauce nappieren, sie mit Trüffeln dekorieren und geschmackvoll in eine etwas hohle Platte anrichten; das Ganze mit halbfester Gelée überdecken. Das Stück kaltstellen und nachher die Verzierung ergänzen, indem man jedes Brustscheibchen mit einem feinen Schnürchen von gehackter Gelée, der man gehackte Trüffelabfälle beigefügt hat, umrandet.

1421. — Gesulzte Ente nach Marivaux — Caneton glacé à la Marivaux. Eine sehr hübsche kalte Platte die jedoch kleine Formen erfordert, welche kleine Enten imitieren (Diese Formen kann man eventuell auch für die Zubereitung von originellen Eisgerichten verwenden). Eine schöne Ente im voraus braten (etwas saftig halten). Die Ente erkalten lassen und die Geflügelbrust in dünne Scheibchen schneiden. Dann einen feinen mit Mayonnaise gebundenen Salat in die Karkasse einfüllen : diesen Salat in Form von einem spitzigen Dom anrichten. Die Brustscheibchen in halbfeste Gelée tauchen und sie hochgestellt dicht aneinander auf jede Seite des Salats dressieren. Das Ganze mit einer guten



Fig. 208. Sulzgericht von Poulet pyramidenförmig angerichtet, 2. Anrichtart (Siehe No. 1369).

Fig. 209. Geflügelaspik mit einem aus den Schenkeln bereiteten Schaumbrot garniert. (Siehe No. 1373).





Fig. 210. Körbchen gefüllt mit Pfirsischen aus Gänseleber. (s. S. 364).
Fig. 211. Körbchen gefüllt mit Gänselebertrüffeln. (No. 1442).
Fig. 212. Ente mit Orangen-Sauce. (Siehe No. 1404).

Schicht flüssiger Gelée nappieren und auf diese Gelée kleine in Spezialformen façonnierte Entchen aus Gänseleber stürzen.

Zubereitung der Entchen : die Formen mit gebutterter Gänseleberpurée füllen, sie nachher in dem Eis während 20 Minuten vergraben, und rasch in Warmwasser tauchen, um sie stürzen zu können. Mit 2 kleinen Trüffelkügelchen die Augen imitieren und mit halbfester Gelée glacieren. Um die Ente natürlicher zu halten, den Schnabel aus Butter façonnieren.

1422. — Ente nach Sevillaner-Art — Caneton à la Sévillane. Die ausgebeinte Entenbrust mit einer rohen Gratinfarce füllen, der man 2 Löffel Tomatenpurée sowie ein Salpikon aus gekochter Gänseleber beifügt. Dann die Haut wieder zunähen und die Ente in ein feines Tuch einwickeln; dann 1 Stunde in einem guten braunen Fond kochen. Wenn gargekocht, abtropfen und auspacken; erkalten lassen, die Brust herausnehmen, sie in Tranchen schneiden und wieder in ihre ursprünglichen Position zusammensetzen. Die Ente mit einer braunen Chaufroid-Sauce maskieren und sie auf eine Unterlage von gehackter Gelée dressieren. Mit grossen entsteinten grünen Oliven, die man mit Gänseleber farciert und mit der braunen Sauce chaufroidiert hat, garnieren. Die Oberfläche der Brust ebenfalls mit Scheibchen von farcierten Oliven verzieren.

Die Truthühner

1423. — Truthühner werden meist gebraten; sie können aber auch wie die Tauben nach englischer Art farciert, unter Anwendung eines entsprechenden Quantums Farce.

Schöne Truthühner und Welschhähne werden gebraten oder braisiert und mit den gleichen Garnituren serviert wie für die Masthühner angegeben.

Der Truthahn wird mit " Garniture Financière ", " Toulousaine ", " Jardinière ", " Chipolata " serviert. Wir verweisen im übrigen auf die für die Poularden angegebenen Rezepte.

Die Gänse

Dazu gelten die gleichen Zubereitungsmethoden wie für die Ente. Die Gans liefert der Küche die feinste Leber, ein delikates Stück, das von dem Feinschmecker hochgeschätzt wird.

1424. — Braisierte Gans nach Lyoner Art — Oie braisée à la Lyonnaise. Die Gans in einer Cocotte oder einer glatten Daubière anziehen und auf allen Seiten gut Farbe nehmen lassen. Das Fett abtropfen und die Gans mit 1 Glas Weisswein und $^1/_2$ l Demiglace ablöschen. Dann 20 kleine in Butter rissolierte Zwiebeln daruntergeben. Würzen, decken und das Ganze $^3/_4$ Stunde ganz langsam kochen lassen. Nachher 20 schöne Kastanien schälen (die beiden Häute entfernen) und diese der Gans beifügen; $^1/_2$ Stunde später 250 gr gewaschene rohe Champignons sowie 125 gr grillierte Chipolata-Würstchen daruntermischen. Alles zusammen langsam garkochen lassen. Die Gans in die Mitte der Platte anrichten; die Garnitur ringsherum dressieren. Die entfettete Sauce extra dazu.

1425. — Gebratene Gans nach deutscher Art — Oie rôtie à l'Allemande. 1 Kg Rainette-Aepfel schälen und die Hälfte davon in die Gans einfüllen, nachdem man die Aepfel in dicke Tranchen geschnitten hat. Die Gans wie unter No. 1424 braten. Aus dem Rest der Aepfel eine Marmelade (ohne Zucker) bereiten und diese gleichzeitig zu der Gans servieren.

1426. — Schmorgericht von Gans — Oie en daube. Die Gans in gleicher Weise wie ein für die Galantine zu verwendendes Poulet ausbeinen und sie mit einer Farce bestehend aus 1 Kg. Bratwurstfleisch, Trüffeln sowie grobwürfelig geschnittenem Schinken und Pöckelzunge füllen. Die garnierte Gans einbinden, jedoch nicht zu fest. Die Gans in eine nicht allzu grosse Cocotte oder Daubière legen und sie mit einem guten Fond begiessen, den man aus Kalbsknochen, Karotten, Zwiebeln und Weisswein bereitet hat. Die Gans muss bis zu ihrer Höhe im Jus schwimmen. Dann die Daubière hermetisch decken und 3 Stunden ganz leise im Ofen kochen. Nachher die Gans lauwarm werden lassen, sie aufschnüren und in eine Terrine legen, in die man das Gericht zu Tisch servieren kann. Den Jus gründlich entfetten und die Gans damit begiessen. Entweder sehr warm oder kalt servieren.

1427. — Gans nach Mecklenburger Art (Deutsche Küche) **— Oie à la Mecklenbourgeoise** (cuisine allemande). Eine Gans mit geschälten, geviertelten und leicht in Butter gekochten Rainettes-Aepfeln farcieren. In diese Farce einige Korinthen und Sultaninen geben. Die farcierte Ganz zunähnen und sie während 2 Stunden in Cocotte braisieren. Nebenbei einen Rotkohl blanchieren und mit einigen Kastanien braisieren. Die tranchierte Gans anrichten. Die beiden Seiten der Platte je mit Rotkohl und Aepfeln garnieren.

1428. — Gans nach Chipolata — Oie à la Chipolata. Gleiche Zubereitung wie die Ente dieses Namens (No. 1411).

1429. — Gans mit Sauerkraut — Oie à la choucroute. Die Gans in der Cocotte oder im Ofen anziehen; dann die Hälfte des Sauerkrautes wie unter No. 1749 (Kapitel " Gemüse ") angegeben bereiten. Wenn das Sauerkraut halbgekocht ist, die Gans darin vergraben, und zwar mit ihrem eigenen Fett. Die Gans anrichten. Garnitur : Sauerkraut, Kartoffeln nach englischer Art und einige Magerspeckscheiben, die man zusammen mit dem Sauerkraut gekocht hat.

1430. — Gans mit Reis — Oie au riz. Die Ganz in Stücke schneiden. Gleiche Zubereitung wie für die " Abatis de Volaille au riz " (No. 1345) angegeben.

1431. — Gansragout mit Kastanien — Ragoût d'oie aux marrons. Wie ein gewöhnliches Ragout behandeln. Die Kartoffeln durch ganze geschälte Kastanien ersetzen. Langsam kochen und die Sauce gut entfetten.

Eingemachte Gans

1432. — Die Gänse je in 4 Stücke zerlegen, diese während 24 Stunden in leicht gesalzenem Wasser marinieren lassen; dann die Stücke abtropfen und sie langsam in dem im voraus eingesottenen Leberfett pochieren. Das Fett nicht



Fig. 213. Gesulzte Ente n. Vendomer Art. (Siehe No. 1417).



Fig. 214. Gesulzter Fasan n. Bibesco. (Siehe No. 1502).
Fig. 215. Gesulzte Ente n. Montmorency. (Siehe No. 1418).

allzu heiss machen, sonst wäre das Fleisch nicht pochiert, sondern gebacken. Die Stücke mit einer Nadel stechen; quillt an dieser Stelle kein Blut heraus, so ist das Fleisch gargekocht. Dann die Geflügelstücke in einen Topf oder irgendein anderes Steingutgeschirr legen und sie vollständig mit dem aus dem Kochfond entnommenen Fett bedecken. Sollte das vorhandene Fett nicht genügen, um das Fleisch vollständig zu bedecken, so muss man das Geflügelfett vorerst fest werden lassen; nachher mit zerlassenem, nicht zu warmem Schweineschmalz fertigdecken.

Diese " Confit d'Oie " können längere Zeit aufbewahrt werden. Es empfiehlt sich, eher kleinere Geschirre zu wählen, die auf einmal konsumiert werden können, als grosse Töpfe, wo sich die Ware leicht verderben könnte, wenn der Topf nur teilweise gebraucht wird.

1433. — Toulouser Cassoulet — Cassoulet de Castelnaudary ou Cassoulet Toulousain. 1 Liter weisse Bohnen mit einer Garnitur von Zwiebeln, Karotten, Knoblauchzehen, einem Stück Brustspeck und einem guten Stück Hammelbrust im voraus kochen. Dann 150 gr gehackte Zwiebeln in Gänsefett blond anrösten; 3 zerdrückte Knoblauchzehen sowie 1 l Tomatenpurée beifügen. Würzen; die Bohnen mit einem Teil deren Kochfond daruntermischen. Das Ganze $^1/_2$ Stunde schmoren lassen und die Hälfte der Bohnen in eine feuerfeste Terrine (im Genre Pasteten-Terrine) schütten. Nachher 1-2 Stücke Gänse-Confits, den Speck und die Hammelbrust sowie 1 Saucisson (mit Knoblauch) in die Terrine auf die Bohnen legen. Mit dem Rest der Bohnen decken, etwas Paniermehl darüber streuen und alles zusammen 1 gute Stunde bei schwacher Hitze im Ofen gratinieren lassen, unter jeweiligem Begiessen mit dem Bohnenfond, sofern dies nötig wird. Es ist jedoch besser, das Hammelfleisch, den Speck die Gans und den Saucisson vor dem Servieren zu tranchieren. Das Gänse-Confit kann durch ein Stück Schweinsbraten ersetzt werden. Das Schweinefleisch in diesem Falle zusammen mit den Bohnen braisieren. Die Stücke stets recht weich halten unter Zugabe von etwas Jus.

Die Gänseleber

1434. — Man unterscheidet 2 Sorten von Gänseleber : die Gänseleber und die Entenleber. Diese Ware wird sowohl vom Elsass als auch von der Gegend von Toulouse geliefert. Letztere weisen ein weicheres Fleisch auf; die elsässiche Gänseleber dagegen stellt ein festes Fleisch dar. Aus der Tschechoslovakei kann man auch das ganze Jahr frische Gänseleber geliefert erhalten. Die Gänseleber wird meist kalt serviert, figuriert aber auch in zahlreichen warmen Gerichten.

Die Hauptsache ist das Kochen, das entweder in Teig, in Terrine oder in Kasserolle durchgeführt werden kann. Die gekochte Leber muss stets rosa gehalten werden. Sie wird auch in Tranchen, welche gemehlt und in Butter sautiert werden, serviert, also genau wie die Kalbsleber.

1435. — Gänseleber-Pastete mit Porto — Foie gras en terrine au Porto. Eine gute Gänseleber muss rosafarbig und glänzig sein und dazu noch ein recht

festes Fleisch aufweisen. Vorerst muss man mit der Messerspitze den grünlichen Teil entfernen; dann die Leber mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen; das Fleisch in Cocotte mit $^1/_4$ Flasche Porto legen. (Den Porto kann man auch durch Madeira, Champagner oder einen sonstigen feinen Weisswein ersetzen); 2-3 frische und gereinigte Trüffeln daruntermischen und das Ganze 24 Stunden marinieren lassen. Dann die Leber in ein Schweinsnetzchen einwickeln und sie in der hermetisch zugedeckten Cocotte mit dem Wein und den Trüffeln pochieren (ohne Aufkochen). Das beste System für das Kochen ist der Ofen. Man rechnet 22 Minuten für eine Leber im Gewichte von ca 500 gr und 35 Minuten für eine solche von 1 Kg.

Diese Leber kann warm mit einer aus dem gut entfetteten Kochfond bereiteten Demiglace serviert werden; oder aber kalt mit einer geklärten und mit Weisswein verfeinerten Gelée. Mit Trüffeln dekorieren.

1436. — Gänseleber in Teig gebacken — Foie gras en croûte. Die Leber mit Porto oder irgendeinem andern Wein sowie einigen Trüffeln 24 Stunden macerieren. Dann aus 5-600 gr Mehl, etwas Salz, 150 gr Schweineschmalz und dem nötigen Quantum lauwarmen Wasser einen Teig bereiten, den man ausrollen kann und der nicht allzu elastisch wird. Diesen Teig in 2 grosse runde Stücke von $^1/_2$ cm Dicke ausrollen. Die Leber auf eines der Stücke legen, den Rand benetzen und mit Trüffeln garnieren. Mit dem zweiten Stück Teig bedecken, gut kleben, indem man ringsherum den Rand darüberlegt. In der Mitte eine kleine Oeffnung machen und 50 Minuten im sehr heissen Ofen kochen. Wenn die Gänseleber warm serviert werden muss, den oberen Teil aufdecken und die Leber mit einer guten, mit Madeira verfeinerten Demiglace begiessen. Die warme Gänseleber wird mit dem Löffel serviert. Sauce extra dazu.

1437. — Getrüffelte Gänseleber — Foie gras à la Périgourdine. Eine feine " Sauce Périgueux " (No. 132) der man geviertelte oder in Scheiben geschnittene Trüffeln beigibt, bereiten. Die pochierte Gänseleber auf eine runde Platte anrichten und sie mit der Sauce begiessen. Obenauf und ringsherum mit Trüffeln garnieren. Die Gänseleber kann auch mit Trüffeln gespickt werden.

1438. — Gänseleber-Pastete in Bienenhaus — Timbale de foie gras en ruche. Eine halbsphärische Form wählen; diese Form reichlich mit weicher, nicht zerlassener Butter bestreichen. Grosses Makkaroni in seiner ganzen Länge pochieren, es auf einem Tuch abtropfen und in kleine Stücke von $^1/_2$ cm Länge schneiden. Diese Makkaroni-Stücke nebeneinander auf die Wände der Form stellen. Es ist dies eine ziemlich lange Arbeit, die jedoch am Vortage durchgeführt werden kann. Die Form kaltstellen, damit das Makkaroni an der Butter festklebt. Dann eine Klösschenfarce (Panade) mit dem Löffel zu 1 cm Dicke darauf streichen. Die Timbaleform mit einem Ragout von würfelig geschnittener Gänseleber, Champignons und Trüffeln, alles mit einer leichten Madeira-Sauce (No. 131) gebunden und erkaltet, ausfüllen. Die Timbale mit einer Farceschicht decken und sie 40 Minuten im Wasserbad im Ofen pochieren. Die Pastete auf eine runde Platte stürzen. Ringsherum eine Garnitur von aus dem Rest der Farce bereiteten Gänseleber-Médaillons mit obenauf je einer Trüffel-

scheibe. Mit warmer Madeira-Sauce begiessen. Diese prächtige und delikate Platte imitiert ein Bienenhaus. Warm servieren. (Fig. 232).

1439. — Strasburger Gänseleber-Schaumbrötchen — Mousseline de foie gras Strasbourgeoise. Diese Platte stellt eine der reichsten dar, die man überhaupt zu servieren vermag. Die Gänseleber wird in die Mitte einer Mousseline-Brioche eingefüllt; natürlich wird der Briocheteig ohne Zucker zubereitet. Vorerst die gut gewürzte Leber macerieren und sie mit Trüffelscheiben spicken; dann einwickeln und 20-25 Minuten (für eine Leber von 500 gr gerechnet) in Cocotte kochen, denn sie darf nicht durchgekocht werden; abtropfen und erkalten lassen.

Am Vortage einen gewöhnlichen Briocheteig ohne Zucker (1 Pfund) bereiten (S. Teige No. 1978). Diesen Teig ausrollen und eine grosse Mousseline-Briocheform oder eine ziemlich hohe und schmale Kasserolle mit dickem Boden und mit Butter bestrichen damit belegen. Die Leber abtropfen und sie hochgestellt in die Form legen; die Spitze wieder zusammenlegen und die Timbale mit dem gleichen dicken Teig zudecken. Dann die Form mit einem breiten Streifen weissem Papier umranden, dessen Rand 6-7 cm höher ist als die Form. Die Timbale an einen warmen Ort stellen, damit der Teig aufgehen kann; nachher die Brioche während einer Stunde in den ziemlich warmen Ofen stellen. Wenn man eine Nadel in die Mitte der Brioche einsteckt und diese warm und trocken herauskommt, so ist dies ein Zeichen, dass sowohl die Brioche als auch die Leber gar sind. Kann heiss serviert werden, wird aber meist kalt aufgestellt. Garnituren, die zu der warmen Gänseleber passend sind : Financière, Geflügel-Pasteten, frische Morcheln, Risotto, etc.

1440. — Gänseleber-Schnitten nach Lucullus — Escalopes de foie gras Lucullus. Die Leber kann, statt ganz, auch in Schnitten serviert werden. Von einer rohen Gänseleber schöne Tranchen schneiden, diese mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen und mit einem Glas Madeira sowie einigen schönen rohen Trüffelscheiben marinieren lassen. Dann die Tranchen abtrocknen, mehlen und in der Sauteuse mit Butter kochen, auf genau gleiche Weise wie die Kalbsleber. Die Schnitten auf Croûtons anrichten, die Sauteuse entfetten und mit der Marinade deglacieren, eine Demi-glace beifügen und die Trüffelscheiben darin schmoren lassen; nachher die Trüffelscheiben auf die Gänseleber-Schnitten ordnen und das Ganze mit der gut gebutterten Sauce begiessen.

1441. — Gänseleber-Médaillons nach Napolitanischer Art — Médaillons de foie gras à la Napolitaine. Gleiche Behandlung wie oben (No. 1440). Die Schnitten ebenfalls in Butter sautieren, sie jedoch in eine breite Krustade dressieren, in die man ein feines, mit Rahm gebundenes und leicht trüffiertes Makkaroni eingefüllt hat. Auf jedes Médaillon eine Trüffelscheibe setzen; mit einem guten Kalbs-oder Geflügeljus, der mit etwas Tomatenpurée und einer Prise Kartoffelmehl gebunden wird, begiessen. Es empfiehlt sich, dem Makkaroni etwas geriebenen Käse beizufügen.

1442. — Gänseleber-Trüffeln — Surprises du Périgord. Einige gleichgrosse geschälte Trüffeln mit Madeira kochen. Abtropfen, die Trüffeln aushöhlen und sie mit einer Gänseleber-oder Geflügelmousse füllen. Aus dem Kochfond

eine " Sauce Périgueux " (No. 132) bereiten. Die dressierten Trüffeln mit dieser Sauce nappieren. Den Rest der Sauce extra dazu. Heiss servieren. (Fig. 211).

1443. — Warmer Gänseleber-Auflauf — Soufflé de foie gras chaud. 100 gr Kalbsnuss entnerven und im Stein stossen; Salz, Pfeffer und Gewürz beifügen; dann noch 200 gr roher Gänseleber sowie 2 ganze Eier und 2 Eigelb darunterziehen. Die Masse durchs Sieb treiben und sie auf Eis mit dem Spatel verarbeiten; hierauf 125 gr frischen Rahm nach und nach daruntermischen, abschmecken und 3 zu festem Schnee geschlagene Eiweiss einverleiben. Eine Porzellan-Auflaufform mit Butter bestreichen und sie zu $^3/_4$ garnieren, indem man zwischen 2 Schichten von der Auflaufmasse eine gute Lage von gekochten Trüffelscheiben legt. Den Auflauf zirka 25 Minuten im heissen Wasserbad in dem mässig erhitzten Ofen kochen. Sofort servieren. Meist wird eine " Sauce Périgueux " (No. 132) dazu serviert.

1444. — Gänseleber-Médaillons nach Piemonteser Art — Médaillons de foie gras à la Piémontaise. Die in Butter sautierten Médaillons auf eine Bordüre von tomatisiertem oder nicht tomatisiertem Risotto anrichten. Auf jedes Médaillon eine Trüffelscheibe setzen; ringsherum Sauce Béarnaise (No. 176). Oder die Médaillons mit der Sauce nappieren und je eine Trüffelscheibe obenauf legen.

Anmerkung : Ausser diesen Rezepten kann man die Gänseleber auch als Garnitur zu irgendeinem Fleischgericht anwenden; oder als Geflügelfüllung, etc. Die Gänseleber wird stets geschätzt, aber unter der Voraussetzung, dass sie ja nicht zu lang gekocht inwendig rosa gehalten wird.

1445. — Gänseleber-Leckerbissen — Friands au foie gras. Blätterteig dünn ausrollen und mit dem Rollrädchen Rechtecke darin schneiden; auf jedes Rechteck ein Stäbchen von gekochter Gänseleber oder gebutterter Gänseleberpurée setzen. Den Rand des Teiges benetzen und die Gänseleber sorgfältig in den Teig einwickeln. Die Stängli mit Eigelb bepinseln und sie im warmen Ofen backen.

Kalte Gänseleber-Gerichte

1446. — Die Gänseleber sollte sests mit einem feinen Wein pochiert werden, welch letzterer der Begleitgelée beigefügt wird. Die Gänseleber passt ausgezeichnet zu der Trüffel und wird auch damit gekocht; nur verlangen die Trüffeln eine kürzere Kochzeit und aus diesem Grunde werden sie 15-20 Minuten vor dem Garwerden der Leber beigefügt. Ein altbekanntes kaltes Gänselebergericht ist der Aspik.

1447. — Gänseleber-Aspik — Aspic de foie gras. Die Pochierte und erkaltete Leber in Tranchen von 1 cm Dicke schneiden. Von diesen Tranchen runde Schnitten von zirka 4 cm Durchmesser mit dem jeweils in Warmwasser getauchten Ausstecher schneiden. In die Mitte einer jeden Schnitte etwas halbfeste Gelée sowie eine Trüffelscheibe kleben. Dann eine Aspik-Form (Zylinderform) mit Gelée chemisieren; auf den Boden dieser Form eine erste Reihe von Aspiks ordnen, die hohlen Räume mit Gänseleberabfällen füllen und

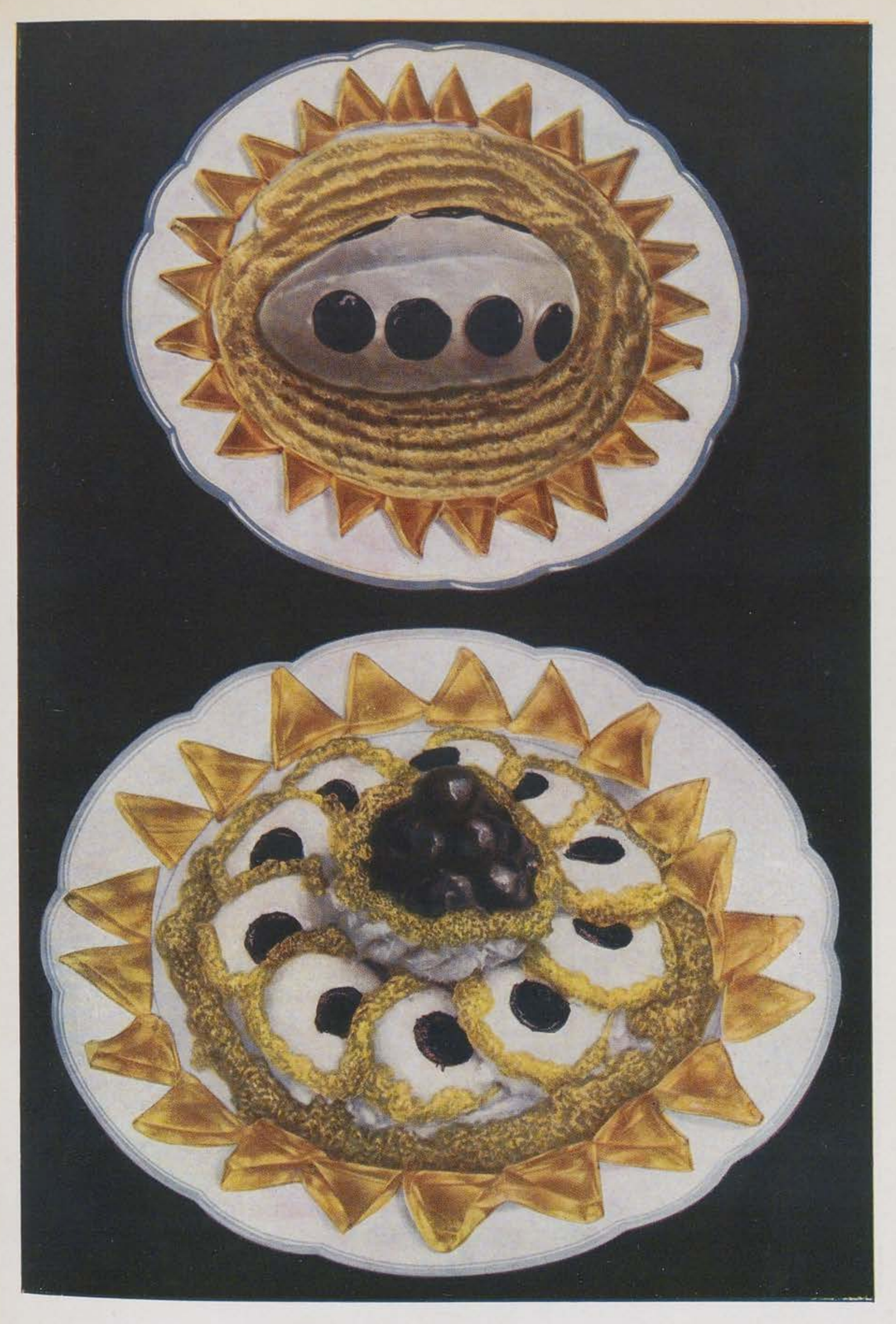


Fig. 216. Gänseleber in Gelée. (No. 1450).
Fig. 217. Gänseleber-Médaillons n. Maria-Theresia. (Siehe No. 1451).



Fig. 218. Gänseleber-Krustade n. Charvin. (Siehe No. 1454).
Fig. 219. Yorker-Schinken-Cornets n. Lucullus. (Siehe No. 1276).

mit einer Schicht kalter, jedoch flüssiger Gelée decken. Kaltstellen und nachher je eine zweite Schicht Gänseleber und Gelée einfüllen; wiederum fest werden lassen und wenn nötig noch eine dritte Schicht hineinlegen. Zwischen jeder Schicht die Form aufs Eis stellen. Die ausgefüllte Form bis zum Servieren kaltstellen. Auf Serviette stürzen.

Anmerkung : Der Aspik wird nicht mit gehackter Gelée garniert, da diese in genügender Menge in der Form enthalten ist.

1448. — Gänseleber-Schaumbrot in Gelée — Mousse de foie gras à la gelée. Eine gekochte Gänseleber im Gewichte von 3-400 gr durchs sehr feine Sieb treiben. Diese Purée tüchtig verarbeiten unter Zugabe von 75 gr zerlassener Butter. Nach und nach 125 gr Schlagsahne (nur halbgeschlagen) darunterziehen. Salz, Paprika und Gewürzmischung hineingeben. Diese Mousse kaltstellen. Eine Timbaleform mit Gelée chemisieren und deren Boden mit ausgestochenen breiten Trüffelscheiben dekorieren. Einige geviertelte oder in Streifen geschnittene Trüffeln unter die Gänselebermousse mischen und die Masse in die Form einfüllen; nachher diese mit Gelée ausfüllen. Kaltstellen und auf eine runde, recht kalte Platte stürzen. Mit gehackter Gelée umranden; die Platte mit schönen regelmässig geschnittenen Geléecroûtons garnieren.

Anmerkung : Die gleiche Gänselebermousse findet auch als Füllung für ein Geflügel oder ein kaltes Wildgericht Verwendung, wie z.B. die " Poularde à la Néva ", der " Canard Vendôme ", der Fasan nach Zigeuner-Art, etc.

1449. — Gänseleber-Schaumbrot Alexandra — Mousse de foie gras en forme ou Alexandra. Gleiche Füllung wie oben (No. 1448), jedoch in eine Form eingefüllt, die die Gänseleber imitiert. Kaltstellen, stürzen, mit Gelée nappieren und trüffieren. Die Leber präsentiert sich alsdann wie eine gewöhnliche Gänseleber. Die Zubereitungsmethode bietet den Vorteil, dass man dazu eine Leber, die nicht genügend gekocht oder zu trocken wäre, verwenden kann.

1450. — Gänseleber-Sulzbrot — Pain de foie gras à la gelée. Eine Gänseleber zusammen mit einigen Trüffeln am Vortage in Madeira oder Porto pochieren. Die Leber in ihrem Kochfond erkalten lassen; diesen auf grossem Feuer mit etwas Glace de viande einkochen, so dass nur noch 2 Esslöffel Madeirafond verbleiben. Diese Reduktion in eine kleine Kasserolle giessen und 2 Eigelb darintermischen. Dann die Kasserolle ins Wasserbad stellen und die Sauce mit dem Schwingbesen zu einer dicken Crème schlagen, unter Zugabe von 150 gr feinster Butter; zum Schluss noch 30 gr grillierte und pilierte Haselnüsse daruntermischen. Die Leber mit einigen Trüffeln durchs Sieb treiben und die Purée unter die Sauce mischen. Abschmecken und die Masse in eine mit Gelée chemisierte und mit Trüffeln verzierte Form schütten. Wie eine Mousse dressieren mit gehackter Gelée und Croûtons. (Fig. 216).

1451. — Gänseleber-Médaillons Maria-Theresia — Médaillons de foie gras Marie-Thérèse. Von einer in Champagner mit Trüffeln pochierten Gänseleber runde Schnitten schneiden, die man mit einer dicken Schicht Gänseleber-Mousse bedeckt. Die Médaillons mit weisser Chaufroid-Sauce nappieren, sie mit Trüffelmotiven dekorieren und mit Gelée glacieren. Die Parüren der

Gänseleber mit Butter verarbeiten und zu Purée stossen; kleine Kügelchen daraus formen, die man mit einer Schicht tomatisierter und mit Carmin gefärbter Chaufroid-Sauce bedeckt, so dass die Kügelchen rote Kirschen imitieren; dann die Kügelchen mit Gelée nappieren. Die Gänseleber-Médaillons auf den Rand eines grossen Reissockels dressieren. Auf diesen Sockel einen zweiten Reissockel setzen, der aber kleiner ist und auf den man die Gänseleber-Kirschen pyramidenartig anrichtet. Den grossen Sockel mit gehackter Gelée und schönen Gelée-Croûtons umranden. (Fig. 217).

1452. — Gänseleber-Trüffeln in Gelée — Truffes en surprise à la gelée. Aus 250 gr gekochter Gänseleber und 100 gr zerlassener Butter eine Purée bereiten, aus der man nussgrosse Kügelchen formt; diese während 1 Stunde kaltstellen. Dann die Kugeln in gehackter Trüffel wenden und sie mit halbfester Gelée nappieren. Pyramidenartig dressieren, oder in einen Korb anrichten. Diese Gänseleber-Trüffeln finden auch als Garnitur zu einem kalten Fleisch-oder Geflügelgericht Verwendung.

1453. — Strasburger Würzgericht — Délices de Strasbourg. Aus 150 gr Butter und 500 gr Gänseleber eine Gänseleberpurée bereiten. Die Masse gut verarbeiten, würzen und mit dieser Purée kleine Blechformen, welche ganz kleine Gänseleber imitieren, beidseitig füllen. Die Formen verschliessen und sie in dem Eis vergraben; 20 Minuten später die Formen rasch in Warmwasser tauchen und stürzen. Nur ganz diskret mit Trüffeln verzieren und mit Gelée glacieren. Die Délices auf eine Unterlage von gehackter Gelée dressieren, welch letztere irgend ein kaltes Sulzgericht umrandet. Auch kann man sie in einen hübschen Korb aus Nudelteig anrichten.

1454. — Gänseleber-Krustade nach Charvin — Croustade de foie gras Charvin. Die Krustade aus Pasteten-Teig in einer viereckigen Manqué-Form im voraus backen. Die Krustade erkalten lassen und auf deren Boden eine Schicht Gänseleber-Crème streichen; auf diese Schicht eine Lage Gänseleber-Schnitten ordnen und diese mit Gelée überdecken. Kaltstellen; dann ein dünnes Plätzchen (gebacken) aus Blätterteig auf die Gelée setzen; wiederum eine Purée-Schicht, eine Lage Gänseleber-Tranchen sowie einige schöne Trüffelscheiben hineinlegen und die Krustade mit einer letzten Geléeschicht ausfüllen. Die garnierte Krustade 2 Stunden kaltstellen. (Fig. 218).

1455. — Wie man auf leichteste Art einen Korb aus Nudelteig herstellt — Comment on peut faire très facilement un panier en pâte à nouilles. Zuerst den Boden (oval oder rund) aus einer 2-3 cm dicken Tranche von getrocknetem Weissbrot schneiden. In dieses Brot regelmässige Stücke von dickem Makkaroni in regelmässigen Abständen einstecken, und zwar schief nach aussen gerichtet. Hauptbedingung : die Makkaroni-Stücke müssen stets in ungrader Zahl, je nach der Grösse des Korbes (15, 17, 19...) vorhanden sein. Es ist dies die Karkasse des Korbes. Dann mit frischen Nudeln von 4 mm Breite und so lang als immer nur möglich das Korbgeflecht imitieren.

Die schwarzen Abbildungen zeigen die Herstellung dieses Korbes, der nach Fertigstellung 6-7 Minuten in die heisse Friture getaucht wird. (Fig. 51-53).



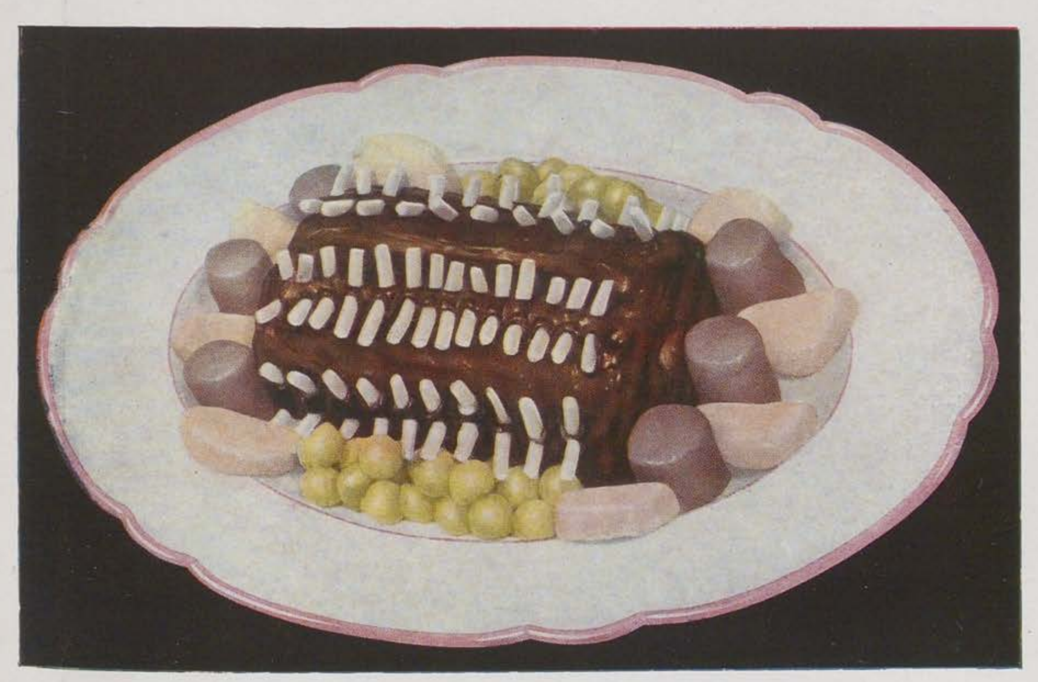


Fig. 220. Rehkeule mit Kastanienpurée. (Siehe No. 1479).
Fig. 221. Rehrücken n. d'Estrée . (Siehe No. 1478).

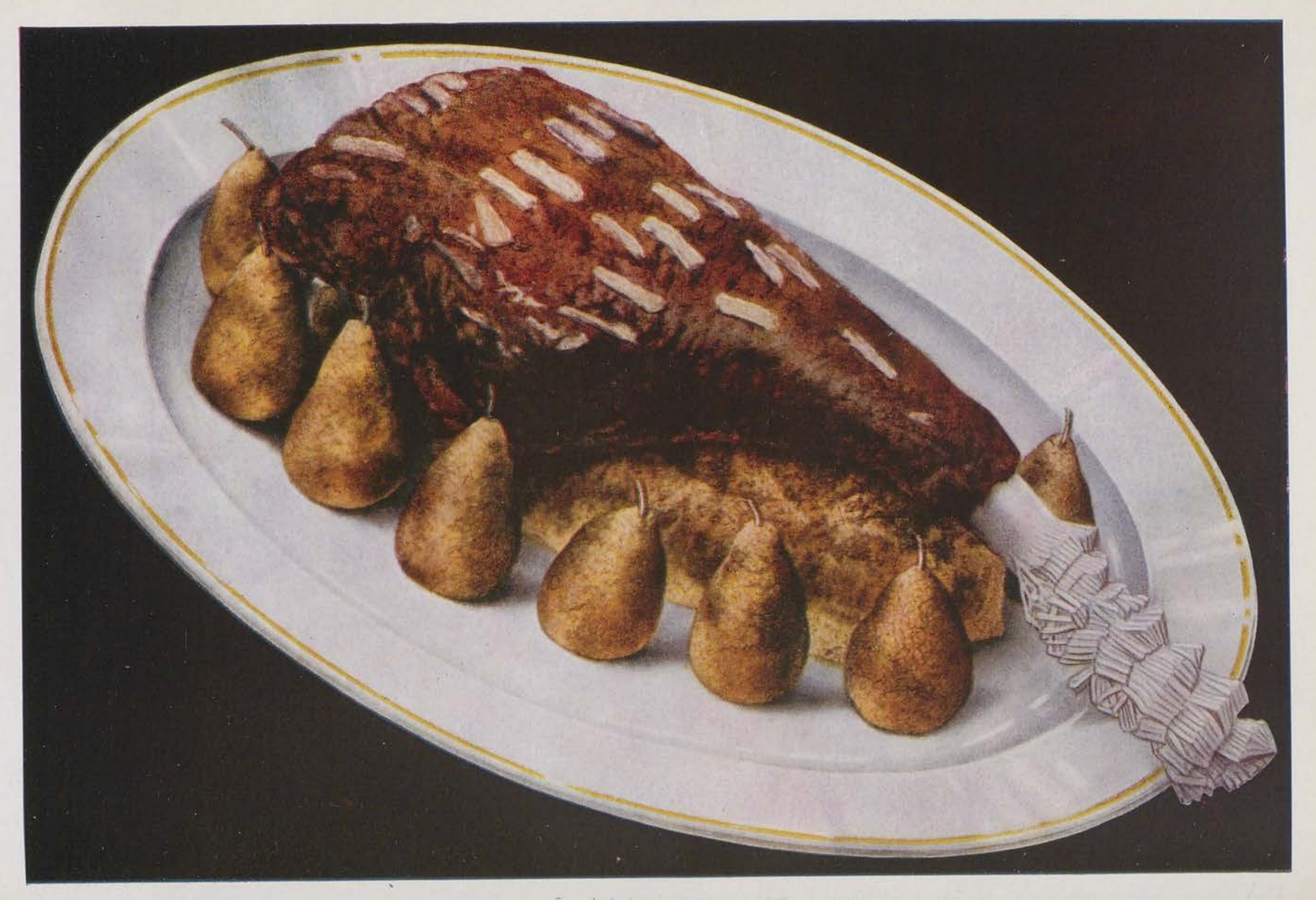


Fig. 222. Rehkeule n. Maria-Stuart, auf Duchesse-Kartoffel-Sockel dressiert. (Siehe No. 1479).

ENTRÉES VON WILD

Der Hase

1456. — Hasenpfeffer — Civet de lièvre. Den Hasen zerlegen und die Stücke 48 Stunden mit Rotwein marinieren. Dann das Fleisch trocknen und auf grossem Feuer in einer Cocotte mit etwas Fett anziehen. Mit Mehl bestreuen und rissolieren lassen; 1 Gläschen Kognak beifügen und flambieren; 1 zerdrückte Knoblauchzehe hineingeben und 2 Minuten später den Hasen mit der Marinade und einem gleichen Quantum Wasser ablöschen. Salz, Pfeffer, Gewürzmischung, Kräuterbündel und Tomatenpurée beifügen. Decken, 20 Minuten kochen lassen; dann 20 kleine in Butter rissolierte Zwiebeln sowie 150 gr blanchierte und ebenfalls rissolierte Magerspeckstreifen darunter-mischen. Noch eine weitere Stunde kochen, die Sauce entfetten und die Garnitur mit 250 gr rohen, gut gereinigten Champignons ergänzen. Wenn alles gargekocht ist, das Blut des Hasen (unerlässlich) mit einigen Löffeln Sauce verdünnen und das Ganze wieder in die Cocotte geben. Gut vermischen, nur einmal aufkochen lassen und anrichten. Nach Belieben mit gebackenen Brot-croûtons garnieren.

1457. — Hasenpfeffer mit Kastanien — Civet de lièvre aux marrons. Wie oben (No. 1456) behandeln, nur die Champignons durch 500 gr schöne Kastanien ersetzen, die man vorerst im Ofen grilliert hat bis sie fast gar sind.

1458. — Hasenrücken nach Schäferin-Art — Râble de lièvre Bergère. Den Rücken mit dünnen Speckstreifen lardieren und ihn 24 Stunden mit Weisswein und Aromaten marinieren. Dann das Fleisch braten unter öfterem Begiessen mit Butter; die Bratpfanne mit der Marinade deglacieren, den erhaltenen Jus einkochen und mit etwas Butter und Petersilie binden. Tranchieren und anrichten; mit etwas Sauce begiessen. Garnitur : Mousserons (Moosling) und Strohkartoffeln. Den Rest der Sauce extra dazu.

1459. — Junger Hase, sautiert, nach Försterin-Art — Levraut sauté Forestière. Ein junger Hase wird genau wie das Kaninchen zubereitet. Den Hasen zerlegen und die Stücke auf grossem Feuer in der Sauteuse anziehen; mit Mehl bestreuen, dieses rissolieren lassen und mit einem Glas Weisswein und Wasser ablöschen. Das Fleisch muss vollständig bedeckt sein. Dann einige rissolierte Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Kräuterbündel hineingeben; 30-35 Minuten kochen lassen und einige in Butter sautierte Morcheln beifügen. Noch eine weitere Viertelstunde kochen und anrichten. Garnitur : grillierte Speckscheiben.

1460. — Hasen nach königlicher Art — Lièvre à la Royale. 1. Rezept : Einen Hasen abziehen und das Blut auffangen. Herz, Leber und Lunge herausnehmen und diese Stücke aufbewahren. Dann den Hasen in eine längliche

Cocotte legen, deren Boden mit Speckstreifen, Zwiebelscheiben, geschnittenen Karotten, Schalotten, Knoblauch und Kräuterbündeln garniert wurde. Auf dem Feuer leicht anziehen lassen und mit einer Flasche feinstem Rotwein sowie einem Madeiraglas Weinessig ablöschen. Mit Salz und Pfefferkörnern würzen. Decken und 2 Stunden ganz langsam, fast ohne Aufwallen, kochen lassen. Nebenbei 6 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, die Leber und die Lunge des Hasen hacken und zu Purée stossen. Dieses Hachis mit dem Blut des Hasen verdünnen. Den gargekochten Hasen sorgfältig herausnehmen und den Fond durchs feine Sieb treiben; nachher den Jus wieder in die Cocotte geben, auf den Siedepunkt bringen und abseits des Feuers das mit dem Blut gebundene Hachis daruntermischen. Die Sauce zu einer nicht zu dicken Crème verrühren. Zum Schluss die Sauce nochmals durchs feine Sieb treiben und abschmecken. Den Hasen auf eine längliche Platte anrichten und ihn mit der Sauce begiessen.

1461. — Hasen nach königlicher Art — Lièvre à la Royale (Mode Périgord). 2. Rezept: Einen schönen Berghasen ausnehmen, das Innere sehr sorgfältig ausbeinen ohne die Haut zu beschädigen. Aus 350 gr frischem Schweinefleisch, 350 gr frischem Brustspeck und der Leber des Hasen eine sehr feine Farce bereiten, die man durchs Sieb stösst, recht pikant würzt und trüffiert. Von dieser Farce eine Schicht in das Innere des Hasen, der ganzen Länge nach, streichen; einige rohe Gänseleberschnitten, Trüffeln sowie einigen Stücken von gekochtem Schinken auf die Farce legen. Das Ganze mit einem zweiten Farceschicht überdecken; den farcierten Hasen wie eine Galantine in ein Mousselinetuch einwickeln und ihn in eine Braisière legen. Mit einen guten, aus den rissolierten Hasenknochen, Zwiebeln und Karotten bereiteten Jus ablöschen, so dass der Hase auf $^3/_4$ bedeckt ist. Decken und 3 Stunden bei schwachem Aufwallen kochen. Kurz vor dem Garwerden etwas Kognak beifügen und die entfettete Sauce mit dem Blut des Hasen binden. Den Hasen wie ein Saucisson in Tranchen schneiden und ihn mit der Sauce nappieren. Kastanien purée extra dazu servieren.

1462. — Hasen-Pastetchen nach normannischer Art — Petits pains de lièvre à la Normande. Aus einem ausgebeinten und entnervten Hasenschenkel kann man eine vorzügliche Entrée bereiten. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Gewürz ganz fein hacken; dann $^1/_4$ l ziemlich dicker und kalter Béchamelle, 2 Löffel dicken frischen Rahm sowie 2 ganze Eier daruntermischen. Diese Farce durchs Metallsieb treiben und sie in kleinen gebutterten Babaformen etwa 10-12 Minuten vor dem Servieren im Wasserbad im Ofen pochieren. Die Pastetchen auf eine runde Platte stürzen und sie mit warmem Doppelrahm, den man gewürzt und mit etwas Zitronensaft verrührt hat, begiessen. In die Mitte der Platte eine Marmelade von sauren Aepfeln (ohne Zucker) anrichten.

1463. — Der Hasenrücken — Le râble de lièvre. Unter dieser Bezeichnung versteht man den ganzen Rücken des Hasen, von den ersten Rippen bis zu den Schenkeln. In der Regel wird dazu nur der Nierenteil verwendet, den man mit Speckstreifen spickt; 48 Stunden marinieren und braten. Beliebige Garnitur und Wildsauce dazu servieren.

1464. — Hasenkoteletts nach Pojarski — Côtelettes de lièvre Pojarski. Diese Koteletts werden aus dem rohen und gehackten Hasenfleisch auf genau gleiche Weise wie die Kalbskoteletts dieses Namens bereitet. Nur wird eine aus den Hasenknochen bereitete Sauce dazu serviert.

1465. — Hasen- oder Kaninchenterrine nach Marschalls-Art — Terrine de lièvre ou de lapin à la Maréchale. Warme Entrée. Einen Hasenrücken sorgfältig ausbeinen; das Messer unter die weissen Nerven einführen und die Haut entfernen; dann das Fleisch in dünne Streifen von $^1/_2$ cm Dicke auf gleiche Weise wie die Entenscheibchen schneiden; diese Fleischstreifen mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen und sie 1 Stunde mit $^1/_2$ dzl Madeira oder Xérès marinieren. Nebenbei aus den Hasenknochen eine Demiglace bereiten; ausserdem eine vorzügliche Gratinfarce aus Kalbsleber präparieren. Gratin-Farce : 150 gr frischen Brustspeck in ganz kleine Würfel schneiden, die man in die Pfanne gibt; wenn der Speck geschmolzen und recht heiss ist, 250 gr recht zarter, in dünne Scheiben geschnittene Kalbsleber, die Leber des Hasen sowie 125 gr Geflügelleber oder Gänseleber hineingeben. Alles zusammen auf grossem Feuer sautieren und saisieren und wenn die Leber steif geworden ist, 1 Kaffeelöffel gehackter Schalotten, etwas Petersilie, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer daruntermischen. Das Ganze noch etwa 2 Minuten rissolieren und die Farce durchs grobe Sieb treiben. Den Boden einer Pasteten-Terrine mit einer dicken Farceschicht bestreichen und die Terrine in den warmen Ofen stellen, um die Oberfläche der Farce zu überkrusten. Nebenbei Wildlendchen abtrocknen und sie beidseitig in der Sauteuse mit heisser Butter sautieren; wenn die Lendchen pochiert und recht zart sind, sie auf die Farce ordnen; eine Schicht gekochte Champignons darauf legen und das Ganze mit der bereiteten und entfetteten Demiglace begiessen. Heiss servieren.

1466. — Kraut-Kaninchen nach Jeanneton-Art — Lapin de garenne à la Jeanneton. Das Kaninchen zerlegen und die Stücke auf grossem Feuer in der Sauteuse mit Butter und Oel sautieren; wenn rissoliert, 3 gehackte Schalotten, 1 Prise Knoblauch sowie 250 gr geschälte, ausgedrückte und grob gehackte Tomaten daruntermischen. Das Ganze 5 Minuten schmoren lassen, auf die Hälfte der Höhe des Fleisches mit halb Wein, halb Wasser ablöschen; Salz, Pfeffer, Kräuterbündel und Thymian beifügen; decken und 1 Stunde kochen lassen. Nachher die Kaninchenstücke herausnehmen, die Sauce reduzieren und sie durchs Sieb treiben. Im letzten Moment die Sauce buttern und das Kaninchen damit begiessen. Garnitur : gebackene Zwiebelscheiben bukettweise angerichtet, einige gebackene Brotcroûtons und obenauf gehackte Petersilie.

Das Reh

1467. — Rehpfeffer — Civet de chevreuil. Gleiche Zubereitung wie für den Hasenpfeffer (No. 1456) angegeben, unter Verwendung der Schultern, Brust, Hals und Lunge. Auch hier ist die Bindung der Sauce mit dem Blut unerlässlich. Das Rehblut kann man eventuell durch ein anderes beim Metzger bezogenes Blut ersetzen.

1468. — Rehkoteletts Nesselrode — Côtelettes de chevreuil Nesselrode. Die Rehkoteletts einige Stunden marinieren. Man rechnet je 2 Koteletts pro Person. Dann abtropfen, auf grossem Feuer in brennendheissem Oel sautieren und kranzartig anrichten. In die Mitte der Platte eine Kastanienpurée. Die Koteletts mit einer " Sauce Poivrade " (No. 152) begiessen.

1469. — Rehkoteletts Bélisaire — Côtelettes de chevreuil Bélisaire. Die Koteletts in brennendheissem Oel sautieren und kranzartig anrichten. In die Mitte eine Knollensellerie-Purée. " Sauce Poivrade " (No. 152), die man mit blanchierten und in feine Julienne geschnittenen Orangenschalen sowie dem Saft einer Orange verfeinert hat.

1470. — Rehkoteletts nach Schlossherrin-Art — Côtelettes de chevreuil Châtelaine. Wie oben (No. 1469) sautieren. Mit einer Wildsauce nappieren. Auf jedes Kotelett eine kleine Krustade aus geriebenem Teig legen, in die man eine Champignonpurée eingefüllt hat.

1471. — Rehnüsschen Magenta — Noisettes de chevreuil Magenta. Genau wie die Koteletts behandeln. Die Nüsschen in Oel sautieren und sie auf Kartoffelcroquetten dressieren, die zu dicken Plätzchen geformt und paniert worden sind. Mit " Sauce Romaine " (No. 140) begiessen. Eine " Purée Soubise " (No. 172) extra dabei. Die Nüsschen werden von der Rehlende geschnitten.

1472. — Rehkoteletts mit Wachholder — Côtelettes de chevreuil au genièvre. In Butter sautieren; das Sautoir mit etwas Wacholderbranntwein deglacieren und einige Wacholderbeeren hineinwerfen; 1 Tasse Rahm, den Saft einer Zitrone sowie etwas " Sauce Poivrade " (No. 152) daruntermischen. In die Mitte der Platte nüsschengross ausgestochene Rainettes-Aepfel anrichten, die man vorerst im Ofen mit Butter gedämpft hat.

1473. — Rehkoteletts nach slavischer Art — Côtelettes de chevreuil à la Slave. In Butter sautieren und auf dicke Tranchen von braisierten Gurken anrichten. Mit " Sauce Poivrade " (No. 152) begiessen und mit Steinpilzen garnieren.

1474. — Rehkeule und Rehrücken — Le cuissot et la selle de chevreuil. Die Keule soll vollständig pariert und entnervt sein; dann mit dünnen Brustspeckstreifen spicken und zirka 4 Tage mit roher Marinade oder 24-36 Stunden in gekochter Marinade marinieren. (Siehe Marinaden No. 240). Dann braten und mit einer beliebigen Wildgarnitur servieren : " Sauce Poivrade ", " Grand Veneur ", Venaison, Kastanien, Sellerie, Aepfel, Kohl, etc... (Fig. 20).

Bei den reichen Diners wird auch der Rehrücken serviert. Dieser wird scharf pariert und wie die Ochsenlende gespickt.

1475. — Reh-Sauté nach Försterin-Art — Sauté de chevreuil à la Forestière. Diese Platte kann mit den unteren Stücken des Rehes bereitet werden, nachdem man diese vorerst ausgebeint und mariniert hat. Das Fleisch abtrocknen und die Stücke auf grossem Feuer in der Sauteuse mit brennendheissem Oel sautieren, so dass das Fleisch gut saisiert wird und der Saft nicht heraus-

quillt. Mit Mehl bestreuen und rissolieren lassen; dann mit einem grossen Glas Weisswein ablöschen und mit Bouillon ergänzen, damit die Fleischstücke vollständig bedeckt sind; 1 Löffel Tomatenpurée, Salz, Pfeffer, Kräuterbündel und gestossenen Wachholder hineingeben. Ganz langsam kochen lassen und wenn das Fleisch fast gar ist, eine gute Portion geschnittener und mit einer Prise gehackter Schalotte in Butter sautierter Steinpilze beifügen. Alles zusammen garkochen lassen. Vor dem Servieren die Sauce entfetten. Mit in Oel gebackenen Croûtons garnieren.

1476. — Farcierte Rehnüsschen mit Duxelles — Noisettes de chevreuil farcies à la Duxelles. Kleine Rehschnitzel, die man mit je 3-4 Speckstreifen gespickt hat, marinieren. Das Fleisch abtrocknen und es auf grossem Feuer mit Butter sautieren, wobei das Innere saftig gehalten werden muss. Nebenbei eine Champignon-Farce (Duxelles) bereiten. Dann die Rehschnitten entzweispalten und in die Mitte Farce einfüllen; die farcierten Nüsschen panieren, sie in geschlagenes Ei tauchen, nochmals in Paniermehl wälzen und in geklärter Butter backen. Die Rehnüsschen kranzartig anrichten. " Garniture Financière " mit " Sauce Venaison " (No. 154) gebunden.

Anmerkung : Diese Nüsschen können auch nur obenauf mit Farce bestrichen werden, statt spalten.

1477. — Rehrücken nach Windsor-Art — Selle de chevreuil Windsor. Spicken, marinieren und braten. Garnitur : Stangensellerie und ganze Kastanien, beides braisiert. Wildsauce im Genre Poivrade, der man etwas geriebenen Meerrettich und Rahm beigegeben hat.

1478. — Rehrücken nach d'Estrées-Art — Selle de chevreuil à la d'Estrées. Spicken, marinieren und braten (12 Minuten pro Pfund). Garnitur : kleine Kastanienpurée-Brötchen, die man mit Eigelb gebunden und in Babaformen im Wasserbad pochiert hat, dicke Tranchen von blanchiertem und in Butter rissoliertem Knollensellerie und schöne weisse Trauben, möglichst geschält. " Sauce Poivrade " (No. 152) extra dabei. (Siehe Illustration Fig. 221).

1479. — Rehkeule nach Maria-Stuart — Gigue de chevreuil Marie-Stuart. Spicken, marinieren und braten. Mit Croquetten garnieren, die man aus einer Mischung von Kastanienpurée (zu $^2/_3$) und Gratinfarce (zu $^1/_3$ — Siehe Farcen No. 246), alles auf dem Feuer mit 2-3 Eigelb gebunden, erkaltet, in Form von Birnen fassonniert, paniert und wie üblich gebacken, bereitet hat. " Sauce Poivrade " (No. 152) oder Wildsauce (No. 154) extra dazu. (Fig. 220, 222).

1480. — Rehrücken nach Metternich — Selle de chevreuil Metternich. Den Rücken spicken, marinieren und braten. Garnitur : braisierte Kastanien und Rotkohl, ausgehöhlte und pochierte Franzäpfel (Pommes d'Api), in die man Johannisberggelée eingefüllt hat. " Sauce Grand Veneur " (No. 154) extra dabei.

1481. — Rehrücken nach Chevreuser-Art — Selle de chevreuil à la Chevreuse. Gleiche Zubereitung wie No. 1480. Garnitur : Kerbelpurée in grosse grillierte Champignonhüte eingefüllt. Wildsauce.

1482. — Das Wildschwein kann nicht gerade als das beste Wildstück bezeichnet werden; Nur die Wildschweinkeule findet in der Küche Verwendung, dies jedoch unter der Voraussetzung, dass dieses Fleischstück lang genug mariniert wird. Der Kopf des Wildschweines wird schon mehr geschätzt. Der Frischling ist das junge Wildschwein, dessen Fleisch dagegen mehr gesucht wird. Die Frischling-Koteletts werden von dem Feinschmecker recht gerne genossen, der sie den Rehkoteletts bevorzugt.

1483. — Frischling-Crépinettes nach St. Hubertus — Crépinettes de marcassin Saint-Hubert. Eine nicht marinierte aber " gelagerte " Frischling-Schulter ausbeinen, entnerven und das Fleisch mit 200 gr frischem Schweinefleisch und 300 gr frischem Brustspeck hacken. Dieses Hachis gehörig würzen und 150 gr kalter Kastanienpurée sowie 1-2 Löffel gehackter Trüffeln daruntermischen. Von diesem Hachis eigrosse Stücke formen, die man in kleine viereckige und etwas flache Schweinsnetzchen einwickelt. Die Crépinettes in die Bratpfanne legen, sie mit Butter beträufeln und 18-20 Minuten im heissen Ofen kochen. Mit einer Gemüsepurée garnieren und mit einer sehr leichten " Sauce Poivrade " (No. 152) begiessen.

1484. — Frischling-Koteletts nach St. Markus — Côtelettes de marcassin à la Saint-Mrac. 12 Frischling-Koteletts mit Zwiebeln, Karotten, Schalotten, Pfefferkörnern und Essig in Weisswein marinieren. Nach wenigstens 24 Stunden die Koteletts herausnehmen, sie abtrocknen und mit je 2-3 Speckstreifen spicken; dann das Fleisch in der Sauteuse mit Oel und Butter sautieren. Wenn die Koteletts saisiert sind, sie 6-7 Minuten in den Ofen stellen und kranzförmig auf eine runde Platte anrichten. Mit einer " Sauce Poivrade " (No. 152) begiessen, unter die man einige dünn geschnittene und grillierte Mandeln gemischt hat. In die Mitte der Platte Croquettes aus Kastanienpurée.

1485. — Hasenrücken mit Rehsauce — Râble de lièvre sauce Chevreuil. Den marinierten Hasenrücken braten; nach dem Garwerden die unter das Fleisch gestellte Pfanne mit $^1/_4$ l. Wasser deglacieren. Diesen Fond in eine Kasserolle schütten und $^1/_4$ l Sauce Espagnole sowie 2 dzl Doppelrahm daruntermischen. Die Sauce einkochen unter jeweiliger Zugabe von einigen Löffeln Hasenmarinade. Mit Salz und Pfeffer würzen; eine Prise Zucker sowie gehackte Schalotten, die man vorerst abgebrüht hat, beifügen. Die Sauce mit einer Messerspitze Cayenne im Geschmack heben und sie nachher durchs Etaminetuch treiben; dann die Sauce wieder erwärmen und sie in Saucière gleichzeitig mit dem Hasenrücken servieren.

1486. — Wildschweins-Keule nach Vernon-Art (Italienische Küche) — **Cuissot ou jambon de marcassin à la Vernon** (Cuisine Italienne). Kann mariniert oder nur " gelagert " werden, doch ist das marinierte Fleisch etwas zarter; ausserdem hat auch die Marinade den Vorteil, den starken Wildgeschmack des Fleisches einigermassen zu milden. Die Keule braten oder in Daubière braisieren. Garnitur : weisse Rübenpurée und Maronenpurée, je auf eine Seite der

Platte angerichtet. Sauce Vernon, die auf gleiche Weise wie die " Sauce Romaine " (No. 140) bereitet wird, nur dass man im letzten Moment noch etwas zerlassene Schokolade, geschnittene und grillierte Mandeln oder Pignolis sowie einige Löffel gehackter und verzuckerter Oranganschalen (Orangeat) daruntermischt.

Andere Sorten von Haarwild

Betreffs der Zubereitung von anderen Sorten Haarwild, sei es Gemse, Isard, oder Bär, dessen Keule genossen werden kann, ist nichts besonderes zu erwähnen. Es gelten hier die gleichen Anweisungen, wie für das Rehfleisch.

Die Kaninchen

1487. — Es gibt zwei Sorten Kaninchen : das Kraut-Kaninchen (Lapin de choux) und das Gehege- Kaninchen (Lapin de garenne). Letzteres wird genau wie der Hase in Civet (Hasenpfeffer), Koteletts, Pasteten, etc. zubereitet. Das gewöhnliche Kaninchen kann man auch nach Jäger-Art oder in Ragout präparieren. Als ganzes Stück eignet sich das Kaninchen auch zum Farcieren oder zum Braisieren in einer Daubière.

1488. — Farciertes Kaninchen nach Hausfrauen-Art — Lapin farci à la Ménagère. Das Kaninchen ausnehmen; das Blut, die Leber, das Herz und die Lunge aufbewahren, diese Teile mit 1-2 Zwiebeln hacken; dann 350 gr Bratwurstfleisch, 1 Stück eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weissbrot, 1 Knoblauchzehe, Petersilie, Thymian und Lorbeer beifügen; alles zusammen gut stossen. Diese Farce in das Innere des Kaninchens einfüllen, zunähen, und das Kaninchen in Daubière mit Speckscheiben, Zwiebeln und Karotten anziehen. Mit je einem grossen Glas Weisswein und Bouillon ablöschen. Würzen, decken und 1 $^1/_2$ Stunde kochen lassen. Die Sauce mit dem Blut binden, entfetten und passieren.

1489. — Sautiertes Kaninchen nach Jäger-Art — Lapin sauté Chasseur. Das erlegte Kaninchen in einer Cocotte mit brennendheissem Schweineschmalz sautieren; gut rissolieren lassen und mit Mehl bestreuen; 2-3 gehackte Schalotten beifügen und wenn das Mehl goldblond angeröstet ist, mit $^1/_3$ Weisswein und $^2/_3$ Wasser ablöschen. Salz, Pfeffer, Kräuterbündel und ein wenig Tomatenpurée beifügen. Das Ganze auf kleinem Feuer 1 Stunde kochen lassen; dann 250 gr geschnittene und in Oel rissolierte Champignons daruntermischen. Man kann auch die rohen — ganzen oder geviertelten — Champignons hinzufügen und diese mit dem Kaninchen gar werden lassen. Entfetten und anrichten. Obenauf gehackte Petersilie.

1490. — Kaninchen-Ragout — Gibelotte de lapin. Die Kaninchenstücke wie oben (No. 1488) anziehen, mit Mehl bestreuen, statt Schalotten ein wenig Knoblauch beifügen und mit halb Rotwein, halb Wasser ablöschen. Salzen und würzen und $^1/_2$ Stunde kochen lassen; dann zirka 20 kleine Zwiebeln

und gleichviel Brustspeckscheiben, beides in Butter rissoliert, hineingeben. Noch weitere 20 Minuten kochen lassen; nachher einige geviertelte Kartoffeln hinzufügen. Wenn nötig, die Sauce mit Caramel färben.

1491. — Sautiertes Kaninchen nach kreolischer Art — Lapin sauté à la Créole. Gleiche Zubereitung wie das " Poulet à la Créole " (No. 1307). Die Kochzeit für das Kaninchen beträgt zirka 1 Stunde.

1492. — Farciertes Kaninchen nach Ardenner-Art — Lapin farci entier à l'Ardennaise. Das Kaninchen ausnehmen, indem man es auf dem Bauch der ganzen Länge nach aufschneidet, ohne die Haut zu beschädigen. Farce : 500 gr Bratwurstfleisch, 125 gr mageren gekochten Schinken, 2 gehackte und in Butter angezogene Zwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Gewürz, Gehackte Petersilie, Thymian und Lorbeer — beide letztere Zutaten pulverisiert —, alles mit dem grob gehackten Schinken und der gestossenen Kaninchenleber gut versmischen; dann diese Farce in das Innere des Kaninchens einfüllen und die Haut wieder zunähen.

Das farcierte Kaninchen leicht in Kranzform gerollt in eine Cocotte legen und rissolieren lassen mit etwas Schweineschmalz, entweder im Ofen oder auf mässig warmen Feuer; einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Karotten hineingeben und wenn alles gut Farbe genommen hat, mit $^1/_2$ Flasche Weisswein ablöschen, würzen und die Cocotte decken; 2 Stunden ganz langsam im Ofen kochen. Mit dem entfetteten Kochfond servieren.

Das Kaninchen findet auch bei der Zubereitung von warmen oder kalten Pasteten Verwendung (Siehe No. 1584 ff).

Das Federwild

1493. — Salmi von Fasan — Faisan en salmis. Die Verwendung von jungen Vögeln ist Hauptbedingung; dies gilt nicht nur für den Fasan, sondern für das Wildgeflügel im allgemeinen.

Den Fasan bardieren und blutend braten. Nebenbei die Sauce bereiten : 1 Löffel gehackter Zwiebel in 2 Löffeln Oel anziehen; wenn die Zwiebel blond angeröstet ist, 1 Schalotte beifügen; dann 1 Minute später 1 Prise zerdrückten Knoblauch, etwas Thymian, Lorbeer und Petersilie hineingeben; alles zusammen Farbe nehmen lassen und mit je 1 Glas Rotwein und Weisswein ablöschen; die Sauce fast ganz reduzieren; dann 2 dzl Demiglace beifügen und schmoren lassen. Den Fasan zerschneiden, indem man zuerst die beiden Schenkel und die Flügel abtrennt; die Brust von der Karkasse trennen. Bei jedem Stück die Haut entfernen, die Schenkel in 2 oder 3 Stücke schneiden und die Brust in 5 oder 6 Filets tranchieren; diese Geflügelstücke warm halten mit etwas Madeira, aber ja nicht aufkochen lassen. Die Karkasse zu einer feinen purée stossen, die man unter die Sauce mischt, diese noch einmal leicht aufkochen lassen, passieren und sie auf die Wildstücke giessen. Im letzten Moment noch einige gekochte Champignons hineingeben. Nicht mehr aufkochen lassen. Die Wildstücke pyramidenartig dressieren und saucieren. Ringsherum herzförmig geschnittene und in Oel gebackene Brotcroûtons anrichten.

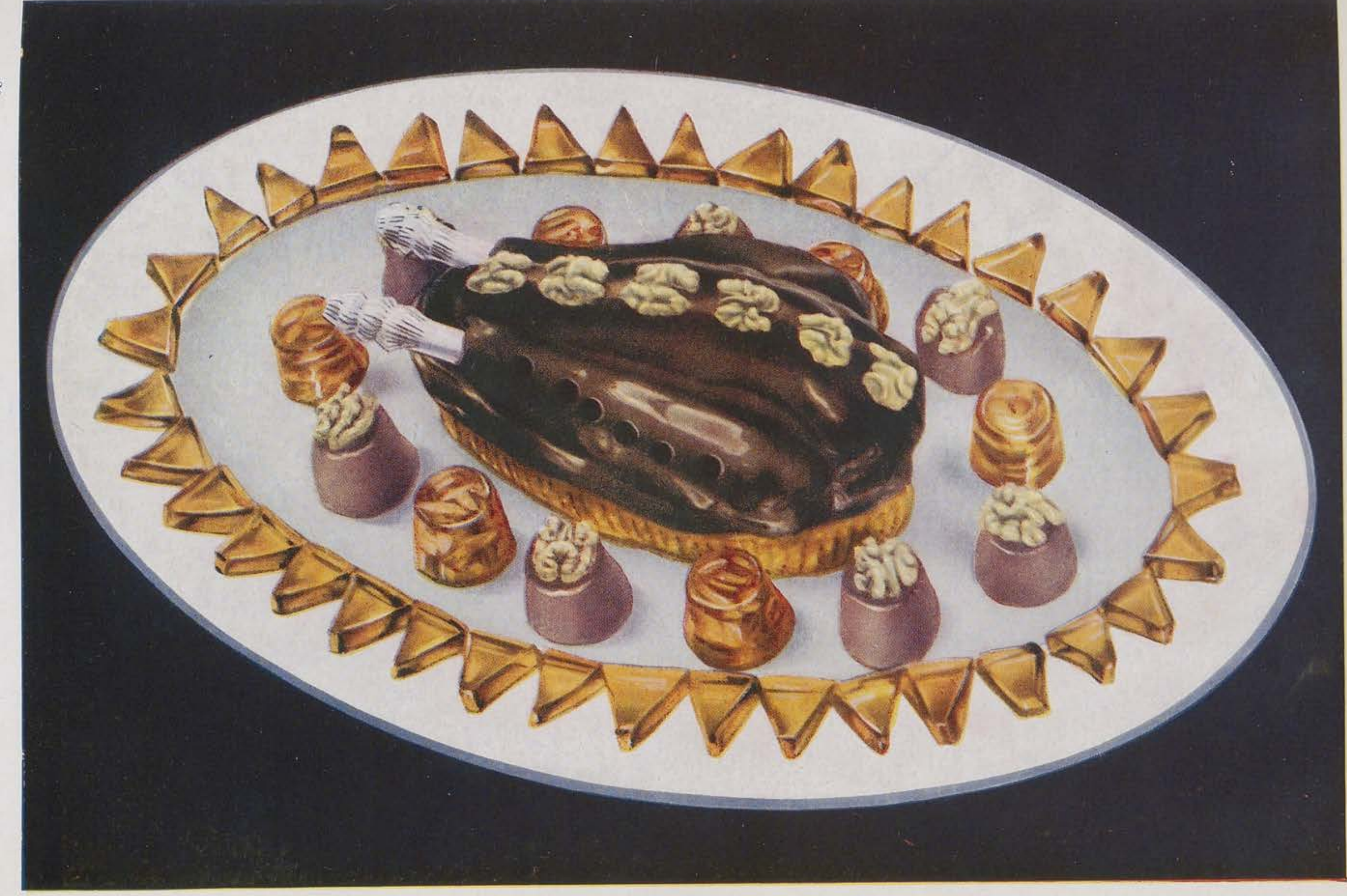


Fig. 223. Gesulzter Fasan n. Marie-Jeanne. (Siehe No. 1503).

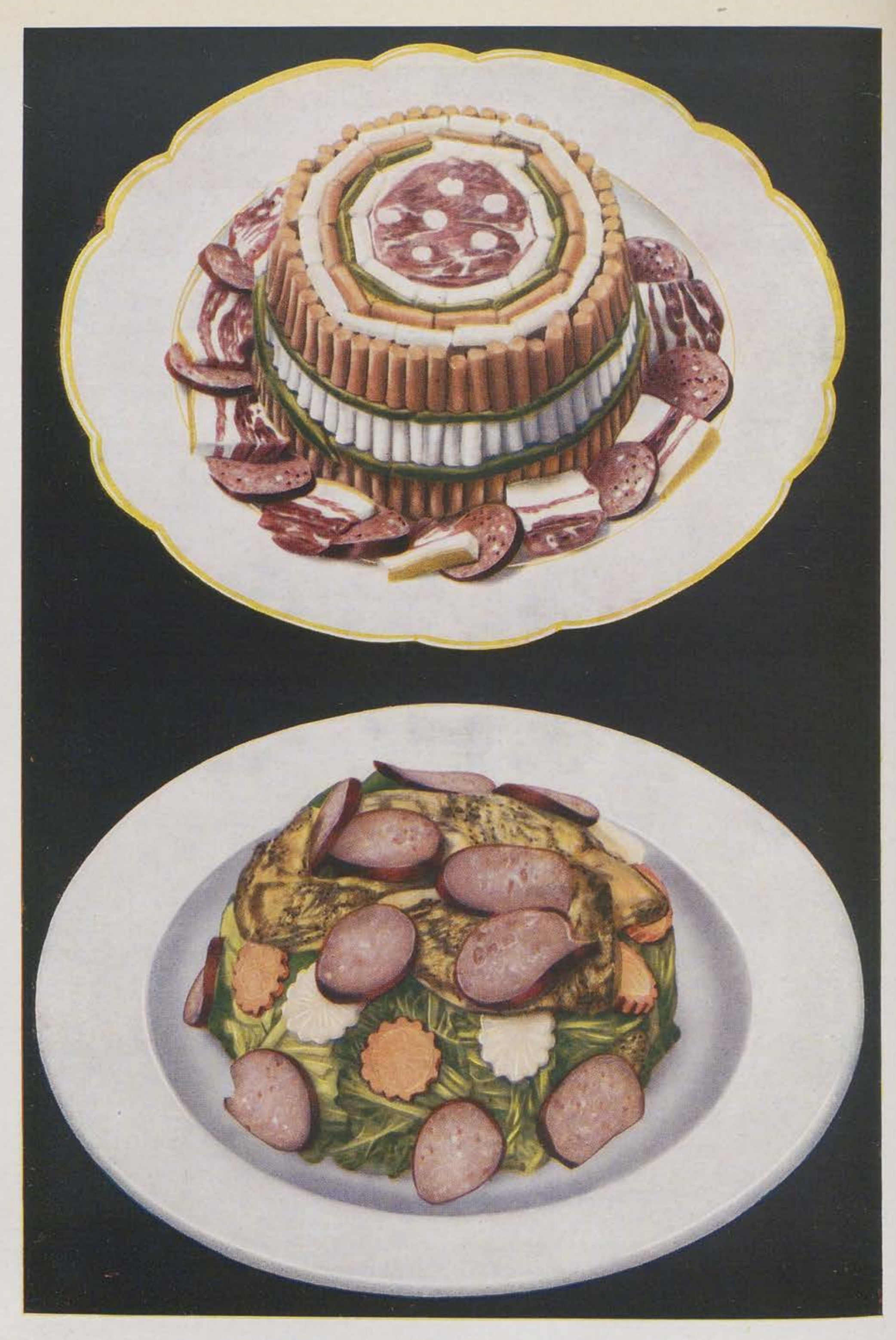


Fig. 224. Rebhühner nach Karthäuserart. (Siehe No. 1506).
Fig. 225. Feldhuhn mit Kraut. (Siehe No. 1505).

1494. — Fasan in Cocotte — Faisan en cocotte. Den Fasan bridieren und ihn in einer Cocotte mit Butter anziehen. Wenn das Fleisch beidseitig gut rissoliert ist, salzen, decken und $^1/_4$ Stunde leicht schmoren lassen; dann 15 kleine in Butter rissolierte Zwiebeln und gleichviel gut gereinigte rohe Champignons hineingeben. Leicht mit Madeira ablöschen und das Ganze bei zugedeckter Cocotte gar werden lassen. In der Cocotte servieren.

1495. — Fasan Vallée d'Auge — Faisan à la vallée d'Auge. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1494), jedoch ohne Garnituren. Mit $^1/_4$ l süssem Rahm begiessen, wenn der Fasan fast gar gekocht ist. Kurz vor dem Servieren den Saft einer Zitrone sowie einige Tropfen Essig beifügen. In der Cocotte servieren mit einer Timbale von Aepfelmarmelade (ohne Zucker).

1496. — Fasan nach Kartäuser-Art — Faisan en chartreuse. Dieses Rezept eignet sich für einen Fasan, der nicht mehr jung genug ist, um gebraten zu werden. Eine gebutterte Timbale-Form mit einer Gemüse-Macédoine geschmackvoll garnieren. Den Fasan mit Kohl braisieren und nach dem gleichen Rezept weiter verfahren, wie unter No. 1506 für das Rebhuhn nach Kartäuser-Art angegeben.

1497. — Fasan nach Demidoff — Faisan à la Demidoff. Den rohen Fasan zerlegen und die Stücke genau wie ein Poulet in Butter sautieren. Mit 1 Glas Madeira ablöschen und eine Demidoff-Garnitur hinzufügen: Karotten halbmondförmig dünn ausgestochen, geschnittene Stangensellerie und Trüffelscheiben. Decken und alles zusammen im Ofen kochen. Die Karotten und Sellerie müssen vorerst stark blanchiert werden. Den Kochfond mit etwas Kartoffelmehl binden und alles zusammen anrichten.

1498. — Fasan nach Souwaroff — Faisan à la Souwaroff. Eine rohe Gänseleber im Gewichte von ca. 500 gr, die man vorerst mit rohen Trüffelvierteln gespickt und gut gewürzt hat, in das Innere des Fasans einfüllen. Den Fasan bridieren und ihn in einer Kasserolle mit Butter anziehen. Den goldblond angerösteten Fasan in eine feuerfeste Porzallancocotte legen, einige Trüffel oder geviertelte Trüffel hinzufügen, mit 2 dzl feinster Madeira-Sauce ablösche und die Cocotte mit einem Teigrand hermetisch decken. Dann 30-40 Minuten im Ofen kochen, auf Serviette anrichten, ohne den Teigrand zu entfernen. Die Cocotte erst bei Tisch abdecken.

1499. — Fasan mit Trüffeln — Faisan à la Périgueux. Den Fasan mit geschälten Trüffeln, genau wie ein trüffiertes Masthuhn farcieren. Den farcierten Fasan 2 Tage an der Kühle aufbewahren und ihn alsdann in der Cocotte kochen mit $^1/_2$ Tasse Madeira. Diesen Fond unter eine gute Demiglace mischen, der man gehackte Trüffelschalen beifügt. Den Fasan tranchieren und die Stücke auf die Platte wieder in ihrer ursprünglichen Lage zusammensetzen. Ringsherum eine Bordüre von Trüffeln aus dem Inneren des Fasans. Mit Sauce begiessen. Den Rest der Sauce extra dabei.

1500. — Fasan nach Finanzmanns-Art — Faisan à la Financière. Den Fasan wie unter No. 1499 angegeben in der Cocotte kochen, jedoch nicht trüffiert.

Garniture Financière : Wildfarce-Klösschen, Champignons, Trüffelscheiben, frische Artischockenböden oder Kalbsmilcher — eventuell beides zusammen. Alles mit Madeira-Sauce gebunden.

1501. — Sautierter Fasan mit Rahmsauce — Faisan sauté à la crème. Junge Fasane nehmen, die im letzten Moment zubereitet werden, damit das Fleisch nicht trocken wird und an Aroma verliert. Die Fasane zerlegen und in Butter sautieren. Die gekochten Stücke sofort dressieren, die Sauteuse mit Rahm und dem Saft von 2 Orangen deglacieren. Den Fasan mit der Sauce begiessen; ringsherum sautierte Champignons.

Junge Fasane kann man auf diese Weise präparieren und mit beliebigen Garnituren anrichten. Doch sind die Salmis, der Braten und die Pasteten die besten für den Fasan anwendbaren Zubereitungsmethoden.

1502. — Fasan nach Bibesco-Art — Faisan à la Bibesco. In einer Cocotte anziehen, mit Madeira ablöschen, braisieren und erkalten lassen. Nebenbei aus Wildfumet eine gute Gelée bereiten. In einem Teil dieser Gelée 3 kleine Krammetsvögel-Galantinen pochieren. Aus 250 gr gekochter Gänseleber, die man durchs Sieb gestossen hat, und etwas Butter kleine kirschengrosse Kügelchen fassonnieren; auf jedes Farce-Kügelchen einen kleinen Trüffelwürfel setzen. Diese Gänseleber-Kirschen mit einer Sauce glacieren, die man mit etwas Gelatine gebunden hat. Den erkalteten Fasan aufbinden, den Brustknochen entfernen und die Brust in dünne Scheibchen schneiden. Dann den Fasan mit Bibesco-Farce füllen.

Bibesco-Farce : 250 gr Geflügelleber, 125 gr Brustspeck, 125 gr Butter und 100 gr Rahm. Die gekochte Farce passieren, abschmecken und zum Schluss 300 gr in Bouillon gekochte und durchs feine Sieb gestossene Kastanien darunterziehen. Den farcierten Fasan wieder zunähen, die Brustscheibchen auf die Fasanbrust legen und das Ganze mit einer guten, nicht ganz festen braunen Chaufroid-Sauce nappieren. Obenauf Trüffelmotive, die man mit Gelée glaciert.

Den Fasan auf einen Reissockel dressieren. An jedes Ende der Platte eine kleine Schale aus Reis oder Teig setzen, in die man die Gänseleberkirschen pyramidenartig anrichtet. Ringsherum kleine Krustaden aus geriebenem Teig, in die man je eine Tranche von Krammetsvögel-Galantine einfüllt. Auf jede Galantinescheibe eine grosse geschälte schwarze Traube setzen. Mit Gelée nappieren. Die Platte mit gehackter Gelée und schönen Gelée-Croûtons garnieren. Recht kalt servieren. (Siehe Illustration Fig. 214).

1503. — Glacierter Fasan nach Marie-Jeanne — Faisan glacé à la Marie-Jeanne. Den Fasan vorerst in Butter rissolieren und poelieren. Mit einer guten aus Kalbsfond bereiteten Demiglace ablöschen. Die Sauce passieren und entfetten. Auf diese Weise eine Wildgelée bereiten und eine Gänseleber im Gewichte von zirka 500 gr in Madeira pochieren. Diese Leber zu Purée stossen; dann 250 gr Kastanien und etwa 15 Nüsse, beides ebenfalls zu Purée gestossen, daruntermischen. Die Masse in einer Terrine gehörig verarbeiten und nach und nach 150 gr Doppelrahm darunterziehen. Gut würzen. Den Fasan mit dieser Mousse füllen, nachdem man die Brust in dünne Scheibchen geschnitten

hat. Nachher den Fasan rekonstruieren und ihn mit einem Teil der aus dem Kochfond bereiteten Sauce leicht nappieren. Die Mitte der Fasanbrust mit schönen halbierten Nüssen verzieren. Auf die Seiten der Brust schöne Trüffelscheiben ordnen. Das Ganze mit Gelée nappieren und kaltstellen. Mit dem Rest der Mousse 10 kleine Babaformen füllen und auf dem Eis fest werden lassen; dann 10 weitere ähnliche Formen mit Gelée chemisieren, mit grillierten Pignonis bestreuen und mit dem Rest der Fasansauce, die man fest werden liess, ausfüllen. Den Fasan auf einen Reissockel anrichten; ringsherum gehackte Gelée; dann in Bordüre die kleinen Pignonis-Aspiks abwechselnd mit den kleinen Gänselebermousses anrichten, welch letztere mit Gelée nappiert wurden und auf die man je eine halbe Nuss setzt. Geléecroûtons. Recht kalt servieren. (Fig. 223).

Rebhühner und Feldhühner

1504. — Rebhühner-Salmis — Les salmis de perdreaux. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1493 " Salmis de Faisan " angegeben. Zu einem wirklich guten Salmi werden zum allermindesten 2, wenn möglich aber 3 Rebhühner verwendet.

1505. — Feldhuhn mit Kraut — Perdrix aux choux. 1-2 Kohlköpfe in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen und mit Speck braisieren, indem man in die Mitte 1-2 vorerst in Butter rissolierte Feldhühner legt; 1 Saucisson oder 1 Cervelat sowie 1 Stück Brustspeck hineingeben; den Kohl würzen und Karotten, Zwiebeln, Kräuterbündel sowie Pfefferkörner hinzufügen. Die Cocotte hermetisch decken und das Ganze 1 $^1/_2$ Stunde im Ofen braisieren. Sofern das Feldhuhn schon früher gar gekocht ist, muss man natürlich das Wildgeflügel herausnehmen und die Garnitur weiter kochen lassen. Den Kohl in die Mitte einer hohlen Platte anrichten; obenauf die Feldhühner dressieren. Ringsherum Speck und Saucisson, beides in Tranchen geschnitten. Mit einer leichten Demiglace saucieren. (Fig. 225).

1506. — Rebhühner nach Kartäuser-Art — Chartreuse de perdreaux. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1505), mit Ausnahme von dem Dressieren, das den delikatesten Teil der ganzen Arbeit darstellt. Vorerst Karotten und weisse Rüben in 4 cm dicke Tranchen schneiden und diese alsdann mit einem Ausstecher in kleine Tüben von der Grösse eines kleinen Bleistiftes fassonnieren. Diese Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren, abtropfen und erkalten lassen. Dann eine ziemlich grosse Timbaleform mit weicher, nicht zerlassener Butter bestreichen und Boden und Wände der Form mit den reihenweise geordneten Gemüsen belegen. Den Kohl gut abtropfen und grob hacken und auch dieses Gemüse in die Form einfüllen. In der Mitte einen hohlen Raum frei lassen und die tranchierten Rebhühner darin anrichten. Die Form mit Kohl ausfüllen (gut zusammendrücken). Die Timbale 5 Minuten in den Ofen stellen und auf eine runde Platte sorgfältig stürzen. Ringsherum Speckscheiben und Saucissontranchen. Eine leichte Demiglace dazu servieren. Der Gemüsedekor kann am Vortage präpariert und kaltgestellt werden. (Fig. 224).

A n m e r k u n g : Jedes Wildstück kann auf diese Weise präsentiert werden; ebenso diverse Fleisch- oder Geflügelsorten, wie Kalbsmilcher, Taube, etc.

1507. — Rebhühner nach deutscher Art — Perdreaux à l'Allemande. Die Rebhühner bardieren und mit Karotten, Zwiebeln und Aromatenbukett braisieren; mit Consommé blanc und $^1/_2$ Glas Kognak ablöschen. Zu $^3/_4$ gar werden lassen; dann 1 Glas sauren Doppelrahm hinzufügen und fertigkochen. Die Rebhühner dressieren, den Fond passieren und entfetten und die Rebhühner mit der reduzierten Sauce nappieren.

1508. — Rebhühner nach Titania — Perdreaux à la Titania. Es sind dies Rebhühner mit Orangen zubereitet. Das Rebhuhn poelieren und es in die Cocotte mit 100 gr scharf parierten und entkernten Orangenvierteln und einem gleichen Quantum entkernten Trauben legen. Das Ganze mit dem Poelierfond begiessen, dem man den Saft einer Orange beigegeben hat. Die Cocotte gut zudecken und sie 20 Minuten in den Ofen stellen. Recht heiss servieren.

1509. — Rebhühner-Sauté nach Camelien-Art — Sauté de perdreaux à la Camelia. 3 junge Rebhühner je in 4 Stücke schneiden. Die Stücke würzen, mehlen und rasch in Butter anziehen. Dann mit einem Glas Kognak flambieren und mit $^1/_2$ l frischem Doppelrahm ablöschen. Salzen, pfeffern und 20-25 Minuten bei zugedeckter Kasserolle langsam kochen lassen. Dann der Sauce eine kleine handvoll gereinigter Korinthen beifügen, weitere 5 Minuten bei schwachem Aufwallen kochen lassen und anrichten. Mit gebackenen Brotcroûtons garnieren

1510. — Rebhühner nach Matignac — Perdreaux à la Matignac. 3 junge Rebhühner ausnehmen und sie in Butter anziehen. Dann mit $^1/_2$ dzl Madeira ablöschen, den Fond auf die Hälfte reduzieren und $^1/_4$ l Demiglace daruntermischen. Würzen und $^3/_4$ Stunde poelieren lassen. Garnitur : Hahnenkämme und Nieren, Oliven, kleine Gänseleberschnitten und Trüffelscheiben. Wenn die Rebhühner gar gekocht sind, die Sauce entfetten und passieren und die Garnitur daruntermischen. Die tranchierten Rebhühner kranzförmig anrichten. In die Mitte die Garnitur schütten. Recht heiss servieren.

1511. — Rebhühner nach Souwaroff — Perdreaux à la Souwaroff. Gleiche Zubereitungsmethode wie unter No. 1498 für den Fasan dieses Namens angegeben, unter Berücksichtigung der Kochzeit, die für die Rebhühner entsprechend kürzer sein soll.

1512. — Rebhühner nach Teufels-Art und auf dem Rost — Perdreaux à la Diable et en Crapaudine. Gleiche Zubereitung wie für die Tauben oder Poulets; in der Regel wird aber eine Wildsauce serviert. Nur Rebhühner wählen, die zartes Fleisch besitzen.

1513. — Netzwürstchen von Rebhuhn — Crépinettes de perdreaux. Es war die Lieblingsspeise von Napoleon I, die von seinem Chef Durand stets auf feinste Art zubereitet wurde.

Das Fleisch von 2 Rebhühnern mit 100 gr magerem Schweinefleisch, 200 gr frischem Brustspeck, etwas Gänseleber und Trüffeln hacken. Dieses Hachis gut würzen und es in eigrosse Stücke verteilen, die man in ein Schweinsnetzchen einwickelt. Die Crépinettes in eine Bratpfanne legen und sie zirka 20 Minuten im Ofen kochen. " Sauce Périgueux " (No. 132) extra dabei.

1514. — Wachteln mit Duxelles — Cailles à la Duxelles. Die Vögel ausbeinen, sie mit einer Gratinfarce füllen und in ein geöltes Papier einwickeln. Dann die Wachteln in eine Bratpfanne dicht aneinander legen und sie 15 Minuten im Ofen kochen. Die Vögel auspacken und sie in Kästchen aus Porzellan oder aus Spezialpapier hergestellt, dressieren. Mit einer aus Wildcoulis bereiteten Sauce begiessen, der man eine Champignon-Duxelles beigefügt hat. Sofort servieren.

1515. — Wachteln nach der Judic — Cailles à la Judic. Die Wachteln in einer Cocotte mit einem Portofond kochen. Auf kleine flache Croquetten aus Duchessemasse dressieren. Mit braisiertem Kopfsalat garnieren.

1516. — Wachteln nach Grossmutter-Art — Cailles Bonne-Maman. Karotten, Zwiebeln, und Sellerie in Julienne schneiden und diese Gemüse in einer gedeckten Kasserolle mit Butter dämpfen. Die Wachteln in Butter steif machen und sie auf die fast gar gekochten Gemüse legen. Mit einem guten Kalbsjus begiessen. Decken, 10 Minuten kochen und servieren.

Anmerkung : Man kann sie auch kalt servieren mit einer Gemüse-Garnitur.

Das kleine Federwild

Unter dieser Benennung versteht man die Wachteln, Krammetsvögel, Lerchen, Feigendrosseln, Amseln, Fettammern, etc.

1517. — Krammetsvögel nach Hausfrauen-Art — Grives à la Bonne-Femme. Die Vögel mit einigen ganz kleinen Magerspeckstreifen in Butter rissolieren, sie dann in die Cocotte legen und kleinwürfelige, in Butter gebackene Weissbrotcroûtons hineingeben. Etwas Weisswein oder Kognak beifügen, würzen, decken und 10 Minuten im Ofen kochen.

1518. — Krammetsvögel mit Wachholder — Grives au genièvre. Wie No. 1517; Speck und Croûtons weglassen, dagegen einige zerdrückte Wachholderbeeren beifügen. Ebenfalls mit Kognak und einigen Löffeln braunem Jus deglacieren. In die Cocotte servieren.

1519. — Wachteln nach türkischer Art — Cailles à la Turque. Die Vögel rasch in Butter rissolieren und sie mit einem " Risotto au Gras " (No. 1888) fertigkochen. Kochzeit für die Vögel : 12 Minuten. Den Reis in Timbale dressieren und die Wachteln darauf ordnen. Mit einem leichten Tomatencoulis begiessen, dem man den Kochfond der Vögel beigegeben hat.

Anmerkung : Die gleiche Zubereitungsmethode ist auch für die Krammetsvögel, Amseln und ähnliche kleine Vögel anwendbar.

1520. — Wachteln in dem Nest — Cailles au nid. Die Wachteln in der Kasserolle rissolieren, mit einer leichten Madeira-Sauce ablöschen und 10-12 Minuten kochen. Die Vögel auf in Butter sautierte Artischockenböden, oder einfach auf breite in Butter gebackene Brotcroûtons dressieren. Jedes Vögelchen mit Kastanienpurée, die man mit dem Dressiersack und einer feinen Tülle umspritzt, umgeben, um das Nest zu imitieren. Mit dem gut entfetteten Fond begiessen.

1521. — Lerchen nach Grossmutter-Art — Mauviettes à la Bonne-Maman. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1516 für die Wachteln dieses Namens angegeben.

1522. — Lerchen nach Mailänder-Art — Mauviettes à la Milanaise. Die Lerchen auf gutem Feuer in der Kasserolle kochen und sie in Krustaden dressieren, in die man ein feines Makkaroni nach Mailänder-Art eingefüllt hat. Ein aus dem Kochfond der Lerchen bereitetes Tomatencoulis extra dabei servieren.

1523. — Lerchen nach Mutter Moinet — Mauviettes à la Mère Moinet. In der Kasserolle kochen. Eine dicke und gut eingekochte Marmelade von sauren Aepfeln bereiten. Diese Marmelade in eine hohle Platte geschmackvoll anrichten und die Vögel darauf legen. Mit dickem Rahm (je 2 Löffel pro Vogel) begiessen und sofort servieren.

1524. — Lerchen nach Piemonteser Art — Mauviettes à la Piémontaise. 100 gr Maismehl in 3 dzl kochendem Salwasser kochen, unter stetigem Rühren. Diese dicke Masse zu einem Plätzchen ausbreiten. Wenn erkaltet, runde Plätzchen daraus schneiden, die man in der Pfanne mit Butter backt. Die in der Cocotte gekochten Lerchen auf diese Plätzchen anrichten.

1525. — Gratinierte Krammetsvögel — Grives au gratin. Ausbeinen und mit Gratinfarce füllen. Dann in Butter anziehen, mit etwas Madeira ablöschen, decken und 8 Minuten kochen. Den Boden einer Gratinplatte mit einer dünnen Schicht Gratinfarce bestreichen, die gekochten Vögel darauf ordnen, mit einer aus dem Kochfond bereiteten Madeira-Sauce begiessen, unter die man einige Löffel von gehackten und in Butter sautierten Champignons gemischt hat. Mit geriebenem Weissbrot bestreuen und im Ofen gratinieren.

1526. — Krammetsvögel in dem Nest — Grives au nid. Gleiche Zubereitung wie für die Wachteln dieses Namens gegeben (No. 1520), jedoch nur 8-10 Minuten kochen. Jedes Vögelchen mit 3-4 trüffierten Klösschen umranden, die man in Form von Vogeleiern fassoniert und separat pochiert hat. Die Vogelköpfchen auf den Rand des Nestes setzen.

1527. — Krammetsvögel nach Bacchus-Art — Grives à la Bacchus. In der Cocotte mit Butter kochen und die Vögel in eine Timbale anrichten mit je 10 Trauben pro Vogel. Mit etwas Traubensaft und Kognak ablöschen; einige Löffel Wild-oder Kalbsjus beifügen. Decken und 10 Minuten in den warmen Ofen geben.

1528. — Fettammern und Feigendrosseln — Ortolans et Becs-Figues. Die geeignetste Methode für diese kleinen Vögelchen ist das Braten auf starkem Feuer (vorzugsweise Holzfeuerung). Natürlich können sie auf gleiche Weise wie die Lerchen behandelt werden.

1529. — Rebhühner nach Elsässer-Art — Perdreaux à l'Alsacienne. Die Rebhühner mit Gänseleber und einer Trüffel farcieren. Die Oeffnung wieder zunähen und die Vögel in der Cocotte mit einer braunen Madeira-Sauce 30 Minuten kochen. Die Sauce entfetten, passieren und erkalten lassen. Die erkalteten Rebhühner mit der Sauce nappieren, der man etwas Gelée beigefügt hat. Die Vögel mit dem Dressiersack mit weicher Gänseleberpurée dekorieren. Mit Gelée nappieren. Ringsherum gehackte Gelée.

Anmerkung : Das Rebhuhn kann auch wie der Fasan kalt serviert werden, also mit Gelée und Gänseleber.

Grillierte Wachteln und kalte Lerchen

1530. — Sulzgericht von Krammetsvögeln — Chaufroid de grives. Die gebratenen und erkalteten Krammetsvögel halbieren und jede Hälfte mit Gänseleberpurée farcieren. Mit einer braunen Chaufroid-Sauce nappieren, der man während des Kochens einige zerdrückte Wachholderbeeren beigefügt hat. Die Vögel auf einen kleinen Reissockel anrichten und sie mit Gelée nappieren. Ringsherum gehackte Gelée.

1531. — Glacierte Krammetsvögel nach moderner Art — Grives glacées à la Moderne. Die Vögel ausbeinen und sie mit Gänseleberpurée oder einer feinen Gratinfarce füllen; dann jedes Stück in ein Mousselinetuch einbinden und in einem aus den Karkassen und Abfällen bereiteten Fond braisieren. Zirka 25 Minuten kochen, abtropfen und erkalten lassen. Aus dem passierten und entfetteten Fond eine gut reduzierte braune Chaufroid-Sauce bereiten, der man 3-4 Löffel Aspik-Gelée beifügt. Die erkalteten Vögel mit der halbfesten Sauce nappieren und sie auf einen Sockel oder in mit gehackter Gelée garnierte Kästchen dressieren.

1532. — Pyramide von glacierten Lerchen mit Kirschen — Buisson de mauviettes glacées en cerises. Die Lerchen vollständig ausbeinen und die Haut auf eine Serviette ausbreiten, die innere Seite nach oben gerichtet; in die Mitte eines jeden Stückes etwas Gratinfarce (trüffiert) sowie ein Stückchen Gänseleber setzen. Das Ganze in die Haut einwickeln, und zwar in Form von einem Kügelchen, das man in ein Mousselintuch einbindet. Die auf diese Weise präparierten Lerchen in ein gebuttertes Sautoir legen; dann einen $^1/_2$ dzl Madeira (auf 12 Vögelchen gerechnet) sowie etwas Wildfond, der aus den Karkassen bereitet wurde, hineingiessen; auf den Siedepunkt bringen, dann die Lerchen mit einem gebutterten Papier decken, das Sautoir in den Ofen geben und 25-30 Minuten pochieren lassen; die Vögel sollen in ihrem Fond erkalten. Nebenbei aus dem Kochfond der Lerchen eine braune Chaufroid-Sauce bereiten, die man mit einigen Tropfen Carmin färbt; diese Sauce würzen und erkal-

ten lassen. Die ausgepackten Vögel chaufroidieren und sie mit Gelée glacieren. Die Lerchen pyramidenförmig auf eine mit einem Reissockel versehene runde Platte anrichten. In jedes Vögelchen ein Lerchenpfötchen einstecken; die Köpfchen mit brauner Gelée nappieren mit imitierten Augen versehen und diese auf den Rand des Sockels rangieren. Ringsherum gehackte Gelée und Gelée-Croûtons.

Waldschnepfen, Bécassines, Wildenten, Pilets, Kriekenten, Poules d'eau, Courlis, Pluviers, Kiebitze, Râles d'eau, etc.

1533. — Dieses vorzügliche Sumpfwild wird meist gebraten, oder in Salmis serviert, wobei das Wild kürzere Zeit " gelagert " werden soll.

Die kalte Bécassine, mit einer vorzüglichen Champagner-Gelée, stellt eine der reichsten Platte dar.

Anmerkung : Schnepfen oder Bécassines werden nicht ausgenommen; nur der Fleischmagen wird entfernt.

1534. — Flambierte Bécassine — Bécassine flambée. Die Bécassine nur 12 Minuten im warmen Ofen kochen, sie dann in 5-6 Stücke zerschneiden und diese 2 Minuten warmstellen. Nebenbei das Fett von dem Kochfond abtropfen, den Fond mit einem Glas Champagner deglacieren und die Eingeweide darin zerstossen; die Karkasse hacken und sie durchs Sieb mit Druck über die Masse passieren und das Blut dem Fond beifügen. Würzen, die Wildstücke mit dieser Sauce nappieren, etwas Kognak darauf giessen und flambieren. Sofort servieren.

1535. — Schnepfe mit Champagnersauce — Bécasse sautée au Champagne. Die Schnepfe in 5 Stücke zerschneiden und diese rasch in brennendheisser Butter sautieren. Die Stücke beidseitig steifmachen, würzen, decken und die Kasserolle 5-6 Minuten abseits des Feuers stellen; dann die Stücke herausnehmen und die Kasserolle mit einer halben Tasse Champagner ablöschen; die Eingeweide dazu geben, diese zerdrücken und 2-3 Mal aufkochen lassen. Abschmecken und die Sauce durchs Spitzsieb auf die Schnepfenstücke passieren.

1536. — Schnepfe nach Souwaroff — Bécasse à la Souwaroff. Die Schnepfen ausnehmen und die Eingeweide — die aufbewahrt werden sollen — durch ein Stück Gänseleber, das mit einer Trüffelscheibe gespickt wurde, ersetzen. Würzen, in einer feuerfesten Cocotte steifmachen und mit einem Glas Madeira sowie etwas Wildfumet ablöschen; einige kleine rohe Trüffeln hineingeben, die Cocotte hermetisch decken (mit einem Teigrand) und sie 20 Minuten in den Ofen geben. Die Eingeweide zerdrücken, sie in der Pfanne sautieren und durchs feine Sieb treiben. Vor dem Servieren die Terrine abdecken, die Eingeweidepurée beifügen, das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, einmal aufkochen lassen, die Cocotte wieder zudecken und servieren.

1537. — Schnepfen-Salmi nach Vatel — Salmis de bécassine à la Vatel. Die Schnepfen etwas blutend braten. Nebenbei 1 gehackte Schalotte mit Petersilie,

Thymian und Lorbeer in Butter und Oel anziehen; mit einem Madeiraglas Champagner und gleichviel Madeira ablöschen; auf grossem Feuer auf $^3/_4$ reduzieren und 1 Suppenlöffel Demiglace beifügen. Diese Sauce wenigstens $^3/_4$ Stunde kochen und sie gründlich entfetten. Die gebratenen Schnepfen je in 5 Stücke schneiden : die 2 Schenkel, die 2 Flügel und die Brust. An den Stücken die Haut entfernen und sie in eine Sauteuse warmstellen; mit etwas Madeira ablöschen und nicht aufkochen lassen. Dann die Karkassen grob pilieren und sie der Sauce beifügen; einmal aufkochen lassen und die Sauce durchs feine Sieb treiben. Die Sauce auf die Schnepfenstücke giessen, einige Champignons und Trüffeln beimengen, das Ganze warmmachen (ohne Sieden) und anrichten. Obenauf einige gebackene und mit Gratinfarce bestrichene Brotcroûtons setzen.

Kalte Schnepfen-Gerichte

1538. — Schnepfenbrüstchen nach Diplomaten-Art — Suprêmes de bécasses à la Diplomate. Die Schnepfen etwas blutend braten und kaltstellen. Dann die Brüstchen abheben, die Haut entfernen und jedes Brüstchen der Dicke nach halbieren. Die Schenkel ausbeinen und deren Fleisch mit dem Eingeweide und etwas gekochter Gänseleber stossen. Diese Purée würzen und sie durchs Sieb treiben; dann den Boden einer hohlen Platte damit bestreichen und die Brüstchen darauf ordnen, und zwar abwechslungsweise mit je einer Tranche von gekochter Gänseleber; obenauf je 1 Trüffelscheibe. Das Ganze mit einer mit Champagner verfeinerten Wildgelée nappieren und 1 Stunde kaltstellen. Die Köpfchen ringsherum rangieren.

1539. — Schnepfen-Schaumbrötchen nach Jeannon — Mousselines de bécassines à la Jeannon. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1538) mit Schnepfen oder Bécassines. Eierförmige Formen mit Wild-und Gänseleberpurée belegen in die Mitte der Form die reservierten Brustscheibchen legen und die Form kaltstellen. In eine viereckige Krustade aus geriebenem Teig stürzen. Obenauf eine Trüffelscheibe setzen. Die Krustaden mit halbfester Gelée ausfüllen und wiederum kaltstellen. Nachher die chaufroidierten Köpfchen, deren Augen mit Eiweiss imitiert worden sind, in die Mitte der Krustaden setzen. Man kann je 4-6 Mousselines in Krustaden von 16 cm legen.

1540. — Schnepfen-Salmi nach Köhlerin-Art — Salmis de bécasse à la Charbonnière. Dem Rezept des zum Warmservieren bestimmten Salmis folgen, (No. 1537), jedoch ohne Champignons und mit weniger Sauce. Die Wildstücke in eine hohle Platte legen und sie mit der fast kalten Sauce nappieren. Obenauf eine starke Portion von in Julienne geschnittenen Trüffeln streuen und reichlich mit Gelée überdecken. Den Wildstücken kann man nach Belieben einige Gänseleberstreifen beifügen. Kaltstellen.

1541. — Schnepfen nach Strasburger-Art — Bécasses à la Strasbourgeoise. Die Schnepfen etwas blutend braten, die beiden Brütschen ablösen, den Brustknochen mit der Schere herausnehmen und die Schnepfe mit einem Stück

Gänseleber, das man mit dem Eingeweide piliert und durchs Sieb getrieben hat füllen. Die Brüstchen in Schnittchen schneiden und diese wieder in ihre ursprüngliche Position zusammensetzen; dann das Ganze mit einer guten, mit Wildfumet bereiteten Chaufroid-Sauce nappieren. Mit Trüffeln verzieren und mit Gelée überglänzen. Die Schnepfen auf einen Reissockel dressieren. Ringsherum gehackte Gelée. Beim Dressieren sind die Köpfe der Vögel unerlässlich.

1542. — Sulzgericht von Schnepfen mit Porto — Chaufroid de bécasses au porto. Die Schnepfen etwas blutend braten und sie erkalten lassen. Eine gute mit Porto verfeinerte Aspik-Gelée bereiten und aus 3 dzl dieser Gelée eine braune Chaufroid-Sauce präparieren, die ziemlich lange kochen muss und von Zeit zu Zeit entfettet werden soll. Die Schnepfen zerlegen (die beiden Flügel, die beiden Schenkel und das der Länge nach halbierte Brüstchen). Das Eingeweide zusammen mit dem Brustknochen hacken und stossen; die Sauce mit dieser Purée binden und durchs feine Sieb passieren; dann diese Sauce kaltstellen und nachher die Wildstücke damit nappieren. Die Stücke mit je einer Trüffelscheibe dekorieren, sie auf einen kleinen Reissockel anrichten und mit Gelée glacieren.

Die chaufroidierten Stücke können auch in eine hohle silberne Platte dressiert und mit halbfester Gelée vollständig überdeckt werden. Mit kannelierten Gelée-Croûtons garnieren.

Black Coq, Waldhühner, Haselhühner

1543. — Dieses Wild wird meist am Spiess gebraten. Das Haselhuhn lebt in den höheren Wäldern (1200 m ü.M.) Sein Fleisch erinnert an dasjenige des schottischen Waldhuhns. Es empfiehlt sich, vor der Zubereitung den Vogel 1 Stunde in Milch zu tauchen, dies um den Harzgeschmack des Fleisches einigermassen zu mildern.

BRATEN

Es gibt zwei Bratverfahren : das Braten am Spiess und das Braten im Ofen; die letztere Methode ist heutzutage die gebräuchlichste.

Braten von Schlachtfleisch

1544. — Gebratene Ochsenlende — Filet de bœuf rôti. Das zum Braten bestimmte Fleischstück vorerst sauber parieren, d.h. Fett, Nerven und Häute entfernen, dann der Länge nach mit dünnen Speckstreifen spicken. Das parierte Fleischstück in eine Bratpfanne legen, die unten mit einem Gitter versehen ist; wenn kein Gitter vorhanden, kann man auf den Boden der Pfanne einige dicke Kartoffeltranchen legen, die das Braten isolieren, so dass dieses nicht in seinem Fett backen kann. Diese Kartoffeln werden dem Jus keinen fremden Geschmack geben, wie dies der Fall sein würde, wenn man die Katoffeln beispielsweise durch Karotten ersetzen wollte. Das Filet mit Bratenfett bestreichen, salzen und in den stark erhitzten Ofen stellen. Während des Bratens mehrmals begiessen und umwenden; ebenfalls 1-2 Mal wieder salzen. Das Filet muss etwas blutend gebraten werden. Man rechnet zirka 12 Minuten pro Pfund Fleisch für die Kopfseite und 9-10 Minuten pro Pfund für die Schwanzseite.

1545. — Gebratenes Ochsennierenstück — Contre-Filet rôti. Nicht spicken, sondern nur parieren und bardieren (Oberfläche), mit Bindfaden festbinden und bei starker Hitze wie das Filet im Ofen braten (je 25 Minuten pro Kilo Fleisch).

1546. — Gebratene Kalbsnuss — Noix de veau rôtie. Die Oberfläche der Kalbsnuss mit dünnen Speckstreifen spicken und das Fleischstück mit einigen geschnittenen Zwiebeln und Karotten in der Cocotte braten. Während des Bratens öfters mit ihrem eigenen Fett begiessen; $^3/_4$ gar kochen, 1 Glas Wasser oder Jus beifügen und fertigbraten.

1547. — Kalbsnierenbraten — Longe de veau rôtie. Gleiches Verfahren wie für die Kalbsnuss (No. 1546). Die Bratzeit beträgt ebenfalls ca. 40 Minuten pro Kilo. Das Kalbfleisch muss stets durchgekocht sein.

1548. — Gebratene Hammelkeule — Gigot de mouton rôti. Beim Knochen 1-2 Knoblauchzehen in das Fleisch einstecken. Bratzeit : $^1/_4$ Stunde pro Pfund im ziemlich heissen Ofen.

1549. — Gebratene Lammkeule — Gigot d'agneau rôti. Etwas langsamer braten unter öfterem Begiessen. Bratzeit : 25 Minuten pro Kilo. Stets durchbraten.

1550. — Gebratenes Ochsenrippenstück — Côte de bœuf rôtie. Man rechnet $^1/_4$ Stunde Bratzeit pro Pfund. Das Rippstück soll mit einem dicken Bindfaden

festgebunden sein. Nur leicht parieren und die Krusten entfernen, um schöne dünne Tranchen schneiden zu können.

Anmerkung : Um ein schönes, blutend gehaltenes Bratenstück zu erhalten, das mit Leichtigkeit geschnitten werden kann, muss das Fleisch stets $^1/_4$ vor dem Servieren gargebraten worden sein, damit sich der Saft in die Mitte des Stückes konzentrieren kann. Das warme Filet kann leicht tranchiert werden. Diese Bemerkung gilt für sämtliche Bratenstücke.

1551. — Die Bratenjus — Les jus de rôtis. Die Bratenjus müssen stets ganz natürlich gehalten werden. Ein im Ofen gebratenes Fleischstück darf nie mit Wasser abgelöscht werden. Die Butter oder das Fett genügt. Bei Beginn des Bratverfahrens leicht salzen; wenn gar, das Fleisch herausnehmen, das Fett vollständig abtropfen (mit Ausnahme der Geflügel-und Wildbraten) und die Platte auf das Feuer stellen, um die Bratenjus leicht gratinieren zu lassen. Dann etwas Wasser, Bouillon oder einen aus den Parüren des in Behandlung befindlichen Bratens bereiteten Jus hineingiessen. Diese Operation nennt man das Deglacieren. Den Jus 1-2 Mal aufkochen lassen, durchs Spitzsieb passieren und die Platte damit nappieren. In keinem Falle darf das Fleisch mit diesem Jus begossen werden, da man sonst die Gefahr laufen würde, dass das Fleisch wieder aufkocht oder gar schwarz wird, wenn es sich um ein weisses Fleisch handelt.

1552. — Gebratener Hammelrücken (Pré-Salé) — Selle de pré-salé rôtie. Dieses Stück besteht aus den beiden zusammengebundenen Filets. Bratzeit : 25 Minuten pro Kilo.

1553. — Schweinsbraten — Rôti de porc. In dem mässig erhitzten Ofen braten, und zwar ohne Fett. Bratzeit : 35 Minuten pro Kilo. Durchkochen. (Karree, Filet, frischer Schinken).

1554. — Geflügelbraten — Rôtis de volaille. Bardieren und bridieren. Das Geflügel entweder auf dem Rost oder im Ofen braten.

1555. — Gebratenes Masthuhn — Poularde rôtie. Man rechnet für eine Poularde im Gewicht von ungefähr 3 Pfund 50 Minuten Kochzeit. Inwendig etwas Salz streuen, dann das Geflügel mit einem Stück Butter in die Bratpfanne legen und diese in den heissen Ofen stellen. Während des Bratens mehrmals mit dem eigenen Geflügelfett begiessen und leicht salzen. Wenn man von dem inneren Jus des Geflügels einige Tropfen fallen lässt, so müssen die letzten Tropfen ganz weiss sein; solange der Jus noch etwas Blut enthält, ist das Geflügel noch nicht gargebraten. Beim Servieren das Fett von der Bratpfanne abgiessen und es aufbewahren, da dieses für die Küche sehr wertvoll ist. Die Pfanne mit etwas Wasser deglacieren und den Jus nötigenfalls mit etwas Caramel färben.

1556. — Gebratener Hahn — Poulet reine rôti. Gleiches Verfahren wie oben (No. 1555). Bratzeit : 25-30 Minuten.

1557. — Gebratener Truthahn — Dindonneau rôti. Wenn das Geflügel viel Fett aufweist, ist das Bardieren überflüssig. Gleiche Zubereitung wie oben

(No. 1555) angegeben. Bratzeit : 1-1 $^{3}/_{4}$ Stunde, je nach Grösse. Fleissig begiessen.

1558. — Gebratene Ente — Canard rôti. Bratzeit : für eine mittelgrosse Nanteser Ente 40 Minuten und für eine Roueneser Ente 30 Minuten, da letztere stets blutend gehalten werden muss. Nicht bardieren. Kein Fett zugeben. Den Jus gut entfetten.

1559. — Gebratene Tauben — Pigeonneaux rôtis. Bardieren und 25 Minuten bei schwacher Hitze braten. Fleissig begiessen.

1560. — Gebratenes Milchschwein — Cochon de lait rôti. Wird oft farciert, aber stets als ganzes Stück gebraten. Das Braten bei mässiger Hitze beginnen und das Stück mit Oel begiessen. Bratzeit : 1 $^{3}/_{4}$-2 $^{3}/_{4}$ Stunden je nach Grösse. Für das farcierte Milchschwein rechnet man 3 Stunden (Minimum). Aeusserst sorgfältig verfahren, damit die Farbe recht appetitlich wirkt.

1561. — Gebratenes Perlhuhn — Pintade rôtie. Hier ist das Bardieren unerlässlich, da das Fleisch dieses Geflügels trocken ist. Bratzeit : 35-40 Minuten je nach Grösse. Fleissig begiessen.

1562. — Gebratene Gans — Oie rôtie. Gleiches Verfahren wie für die Ente vorgeschrieben (No. 1558). Das Braten bei mässiger Hitze beginnen. Wenn das Fett des Geflügels geschmolzen ist, die Hitze erhöhen. Fleissig begiessen. Bratzeit für eine mit Kastanien oder Farce gefüllte Gans : 1 $^{3}/_{4}$-2 Stunden, je nach Grösse.

1563. — Gebratene Roueneser Ente — Caneton rôti à la Bigarrade. Die Ente bei lebhaftem Feuer im Ofen oder in der Kasserolle braten. Wenn die Ente blutend gehalten werden soll, muss man vorerst 1 Esslöffel Grieszucker in einer Kasserolle caramelisieren; dann mit 1 Löffel Essig verrühren. Den Kochfond der Ente deglacieren, je 1 Tasse Kalbsjus und leichter Demiglace hineingiessen; dann den Saft von 4 Orangen (Bigarrades) sowie den Saft von einer halben Zitrone und die in feine Julienne geschnittenen und blanchierten Schalen von 2 Orangen beifügen. Diese kleine Sauce mit dem Caramel vermischen und 5 Minuten schmoren lassen. Die Ente der ganzen Brustlänge nach in dünne Scheibchen schneiden und sie mit der Sauce (ohne sieben) begiessen. Die Platte mit dünnen kannelierten Orangentranchen umranden.

1564. — Gebratene farcierte Gans nach englischer Art — Oie farcie rôtie à l'Anglaise. Zubereitung der Farce : 250 gr Ochsennierenfett fein hacken, etwas Gänsefett und 2 grosse gehackte Zwiebeln beimengen und alles zusammen auf schwachem Feuer kochen lassen; dann 250 gr trockenes, in Bouillon eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weissbrot, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, eine Prise Salbei und Basilik sowie 2 ganze Eier daruntermischen. Das Ganze gut verarbeiten und die Gans mit dieser Farce füllen. Zunähen, bridieren und bei ziemlich schwacher Hitze braten, damit die Farce gut gekocht ist. Man rechnet 1 $^{3}/_{4}$-2 Stunden Bratzeit, wonach alles gargekocht werden soll. Die Gans tranchieren. Die Platte mit der Farce aus dem Innern des Geflügels garnieren. Den entfetteten Bratjus separat dazu geben.

1565. — Gebratene Gans mit Kastanien (Familienplatte — Oie rôtie aux Marrons (Plat familial). Die Gans ausnehmen und das Fett reserviert halten. Farce : 1 Kilo Kastanien spalten und sie im Ofen leicht grillieren, damit sie gekocht, aber weich bleiben; diese Kastanien schälen und sie mit der gehackten Gänseleber und 500 gr Bratwurstfleisch vermischen; würzen und die Gans mit dieser Farce füllen. Zunähen und braten. Während des Bratens mehrmals salzen und fleissig begiessen mit dem eigenen Fett des Geflügels. Bratzeit : 1 $^1/_2$ Stunde vorerst bei mässiger Hitze, dann die Hitze erhöhen.

1566. — Gebratener Truthahn nach amerikanischer Art — Dinde rôtie à l'Américaine. Nach dem üblichen Verfahren braten. Mit " Strawberries-Sauce " (Erdbeerensauce) servieren. Garnitur : rohe, geviertelte Stangensellerie-wurzeln, die man in Gläser dressiert.

Wildbraten

1567. — Gebratener Fasan — Faisan rôti. Das gebratene Wild wird immer bardiert. Für einen schönen Fasan rechnet man zirka 40 Minuten Bratzeit bei fleissigem Begiessen mit Butter. Der Bratenjus soll gründlich entfettet werden. Auf ein aus Weissbrot bereitetes Canapé dressieren, das mit dem Bratenfett im Ofen rissoliert wird. Mit Kresse und Zitronenvierteln garnieren.

1568. — Getrüffelter Fasan — Faisan truffé rôti. Den Fasan mit einem Hachis aus rohen Trüffeln und Bauchspeck farcieren, und zwar mindestens 24 Stunden im voraus (wenn möglich 48 Stunden). Bratzeit : 50-55 Minuten. Den Fasan mit den Trüffeln umgeben. Kresse und Zitrone weglassen.

1569. — Gebratener Fasan mit Krammetsvögeln — Faisan rôti flanqué de grives ou autres. Den Fasan ebenfalls auf Canapé dressieren und mit kleinen, vollständig bardierten und gebratenen Krammetsvögeln umgeben. Die Krammetsvögel kann man durch Wachteln, Lerchen oder auch Rebhühner ersetzen. Im letzteren Falle werden die Rebhühner zerlegt.

1570. — Gebratene Schnepfe — Bécasse rôtie. Bardieren aber nicht ausnehmen; nur den Kropf entfernen. Weder Kopf noch Hals abschneiden, sondern die Schnepfe einfach bridieren, indem man den Schnabel in den Schenkel einsteckt. Auf lebhaftem Feuer 15-20 Minuten braten. Auf Canapé anrichten. Dem Bratenjus das mit etwas Kognak oder Champagner gestossene Eingeweide beifügen.

1571. — Gebratenes Haselhuhn — Gélinotte rôtie. Wie das Feldhuhn behandeln. Die Bratpfanne mit etwas Doppelrahm und dem Saft einer Zitrone deglacieren.

1572. — Gebratene Haselhühner nach russischer Art — Gélinottes rôties à la Russe. 3 Haselhühner flambieren und ausnehmen und sie $^1/_4$ Stunde in kalter Milch marinieren lassen. Die Vögel in-und auswendig gut abtrocknen. Mit Salz, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren würzen. Bridieren, bardieren und in der Kasserolle mit Butter Farbe nehmen lassen. Die Haselhühner in die Bratpfanne legen, sie mit zerlassener und geklärter Butter sowie 1 Löffel Zitronensaft beträufeln. Nach 20 Minuten die Vögel herausnehmen, das Fett abtropfen und in diesem ein Brotcroûton backen, das man auf die Platte legt.

Das gebratene Haselhuhn auf das Croûton anrichten. Die Kasserolle deglacieren, den Jus reduzieren und mit dieser Reduktion die Vögel glacieren. Eine aus dem reduzierten Wildfumet bereitete Sauce extra dazu.

1573. — Gebratene Wachteln — Cailles rôties. Stets in ein gebuttertes Weinblatt einwickeln und bardieren. Auf lebhaftem Feuer 8-10 Minuten braten.

1574. — Gebratene Krammetsvögel — Grives rôties. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1573 für die Wachteln angegeben, nur werden vor dem Braten 1-2 Wachholderbeeren in das Innere eingeführt. Bratzeit : 10-12 Minuten.

1575. — Gebratene Lerchen — Mauviettes rôties. Bardieren und auf ein Stück Holz oder ein silbernes Spiesschen aufreihen (je 6 Vögel pro Spiesschen). Im stark erhitzten Ofen 7-8 Minuten braten. Auf kleine Canapés anrichten. Jus extra dabei. Mit Kresse garnieren.

1576. — Gebratene Wildente — Canard sauvage rôti. Gleiches Verfahren wie für die Kriekente gegeben (No. 1577). Bratzeit : 1/2 Stunde. Etwas blutend halten. Kresse und Bratenjus; nach Belieben Johannisberggelée à part.

1577. — Gebratene Kriekenten — Sarcelles rôties. Nicht bardieren; keine Butter. Bratzeit : 20 Minuten auf lebhaftem Feuer. Auf Canapés anrichten. Mit Kresse und Bratenjus servieren.

1578. — Gebratene Regenpfeifer und Kiebitze — Pluviers et vanneaux rôtis. Mit Speckstreifen bardieren, ohne Weinblatt; Bratzeit : zirka 15 Minuten auf lebhaftem Feuer. Auf Canapés mit Kresse servieren.

1579. — Gebratene Black Coqs und Waldhühner — Black Coqs et Grousses rôtis. Das Birkhuhn bardieren, das Waldhuhn hingegen nicht. Dieses Wild vorerst in kalte Milch tauchen, um den scharfen Wildgeschmack zu entfernen. Bratzeit : für das Birkhuhn 40-50 Minuten je nach Grösse und für die Waldhühner 25 Minuten bei ziemlich lebhaftem Feuer. Mit dem Bratenjus begiessen. " Bread-Sauce " (No. 226) extra dabei.

1580. — Gebratene Rehkeule und Rehrücken — Selle et cuissot de chevreuil rôtis. Beides mit kleinen Speckstreifen spicken und marinieren. Mit gutem Bratenfett auf lebhaftem Feuer braten. Man rechnet 1/4 Stunde pro Pfund bei öfterem Begiessen. Dünne " Sauce Poivrade " (No. 152) extra dabei. Mit Kastanienpurée garnieren.

1581. — Wildschwein-Keule — Cuissot de sanglier ou de marcassin. Wie die Rehkeule zubereiten (No. 1580). Bratzeit : 1/4 Stunde pro Pfund. " Sauce Moscovite " oder " Poivrade " (No. 152) à part.

1582. — Gebratener Hasenrücken — Râble de lièvre rôti. Mit dünnen Speckstreifen spicken und 24 Stunden marinieren. Auf lebhaftem Feuer 25 Minuten mit Butter braten. Mit Bratenjus oder Rahm und Zitronensaft, oder auch einer leichten " Sauce Poivrade " (No. 152) servieren.

1583. — Gebratenes Kaninchen, farciert — Lapin rôti entier farci. Bardieren. Bratzeit : 3/4-1 Stunde bei fleissigem Begiessen. Bratpfanne mit Weisswein deglacieren.

PASTETEN, TERRINEN UND TIMBALEN

1584. — Bezüglich der Zubereitung des Pasteten-und Timbalen-Teiges verweisen wir auf das Kapitel " Pasteten ". Das an dieser Stelle angegebene Rezept gilt für ein Service von 10 Personen (1 Pastete) oder für 2 Timbalen, bezw. 2 Services von 5 Personen.

Das Rezept für die Farce befindet sich auch im gleichen Kapitel.

Die Pasteten werden in Krusten oder Terrinen zubereitet. Letztere bieten den Vorteil, dass sie mehrere Monate aufbewahrt werden können. Die in Kruste zubereitete Pastete lässt sich hingegen nur wenige Tage aufbewahren.

Das Foncieren einer Pastetenform

1585. — $^3/_4$ des Volumens des im voraus zubereiteten Pasteten-Teiges nehmen. Den Teig zu einem Klumpen formen und diesen dann zu einem Stück von 1 cm Dicke ausrollen; mit Mehl bestreuen, zweiteilig zusammenschlagen und mit beiden Händen den Teig mützchenförmig schön glatt verarbeiten; nachher die Masse zu einem Stück von $^1/_2$ cm Dicke ausrollen, ausbreiten und eine gebutterte Pastetenform mit diesem Teig belegen. Obenauf den Teig egalisieren, auf dem Boden der Form kleine Einschnitte machen und die belegte Form auf ein Blech stellen. Bezüglich des Garnierens verweisen wir auf nachstehende Rezepte.

Es gibt verschiedene Sorten von Pastetenformen : gerade, gerippte, runde, ovale, viereckige, längliche Formen etc.

1586. — Kalbfleisch-und Schinken-Pastete — Pâté de veau et jambon. 250 gr entnervte und parierte Kalbsnuss mit etwas Kognak, Salz, Pfeffer und Gewürz marinieren. 500 gr feine Schweinefleischfarce mit 15-20 gr gewürztem Salz und dem Kognak von der Marinade des Kalbfleisches würzen. Die Hälfte dieser Farce in die belegte Pastetenform einfüllen und eine Tranche (ca. 60 gr) gekochten Schinken (recht mager) darauf legen. Auf den Schinken das Stück Kalbfleisch setzen, das man mit einer zweiten Schinkentranche deckt. Dann den Rest der Farce einfüllen. Das Ganze mit einer dünnen Speckscheibe überdecken, auf die man ganz wenig Thymian und Lorbeer setzt. Aus dem Rest des Teiges den Deckel fassonnieren, mit Eigelb bepinseln und in der Mitte einen kleinen Kamin machen, wodurch der Dampf verdunsten wird.

Die Pastete ca. 40 Minuten im warmen Ofen backen. Sobald etwas Jus aus dem Kamin herausquillt, kann man mit Sicherheit annehmen, dass die Pastete gar ist. (Fig. 193).

1587. — Pantins-Pasteten (Ohne Form) — Les pâtés Pantins (sans moule). Diese Pasteten können in jedem Ofen gebacken werden, und zwar auf einfachste Weise, jedenfalls viel einfacher als die in Formen gebackenen Pasteten. Der einzige Nachteil dieser Pastetensorte besteht darin, dass der Teig leicht aufspringen und der Jus herausfliessen kann.

Den Teig zu einem ovalen, ziemlich dicken Stück ausrollen; die Mitte des Stückes der Länge nach mit Farce und Fleisch garnieren, indem man das



Fig. 226. Hahn in Teig. (Siehe No. 1330).



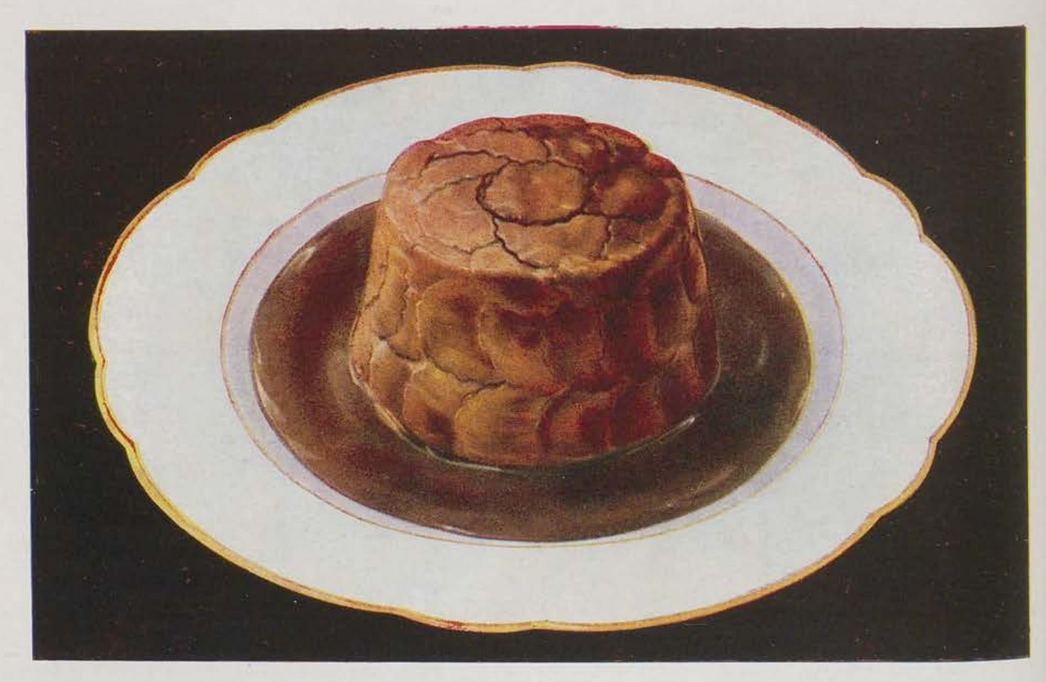


Fig. 227. Strasburger Gänseleber-Pastete. (Siehe No. 1593).
Fig. 228. Schuppenartig dressierte Timbale. (No. 1612).

Fleisch stets zwischen zwei Farceschichten legt. Den Teig vorerst von beiden Seiten nach oben zusammenschlagen, dann die beiden spitzigen Enden darauf schlagen, die Ränder mit dem benetzten Pinsel zusammenkleben. Auf ein Blech umwenden, aus einem Stück Teig einen Deckel in der Form der Pastete bereiten und diesen darauf kleben. Mit Eigelb bepinseln, austrocknen lassen, und ein zweites Mal bepinseln, damit der Teig recht fest wird. In der Mitte ein kleines Kaminchen machen, in welches man ein gerolltes Kärtchen einführt. Man rechnet 1 Stunde Backzeit für eine Pastete von 3 Pfund.

Anmerkung : Für solche Pasteten ohne Form ist es unbedingt notwendig, dass der Teig am Vortage zubereitet wird.

1588. — Geflügel-Pastete — Pâté de volaille. Wie No. 1586, nur dass der Schinken in Wegfall kommt. Dem Geflügelfleisch einige dünne Streifen von frischem Brustspeck beimischen.

1589. — Kaninchen-Pastete — Pâté de lapin. Ausbeinen; Nerven und Haut entfernen. Das mit gewürztem Salz gewürzte Kaninchenfleisch mit Kognak oder Madeira marinieren. Die Pastete abwechselnd schichtweise mit Farce, Kaninchenfleisch und dünnen Speckscheiben füllen. Die erste und die letzte Schicht soll aus Farce bestehen. Das Gesamtgewicht der Pastete soll dem Gewicht des ausgebeinten Kaninchens entsprechen. Wie No. 1586 backen.

1590. — Hasenpastete — Pâté de lièvre. Wie No. 1589, nur dass man der Farce die gehackte Hasenleber sowie einige Löffel Hasenblut beimengt. Die Farce gehörig würzen.

1591. — Fasan- oder Rebhühnerpastete — Pâté de faisan ou de perdreaux. Das Wild ausbeinen, die Haut sowie sämtliche kleine Nerven entfernen, das Fleisch mit Madeira marinieren und gut würzen. Die Leber und das Fleisch der Reibekeulen, beides gestossen und durchs Sieb getrieben, unter die Farce mischen. Wie No. 1590 garnieren.

1592. — Krammetsvögel-oder Lerchenpastete — Pâté de grives ou d'alouettes. Wie No. 1591 zubereiten, d.h. die Vögel ausbeinen und das Fleisch in Madeira marinieren. Die Vögel kugelförmig wieder formen und sie in die Mitte der Pastete einführen. In jeden Vogel einen kleinen Gänseleberwürfel und ein Trüffelnüsschen einstechen. Aus den Lebern und Eingeweiden, die man in Butter sautiert und durchs Sieb getrieben hat, eine Farce bereiten. Die Vögel zwischen 2 Farceschichten legen. Die Farce soll gut gewürzt werden. Bei lebhaftem Feuer backen. Sollte die Pastete vor dem Garwerden Farbe genommen haben, so muss man sie mit einem dicken benetzten Papier zudecken.

Anmerkung : Diese Pasteten (die kalt serviert werden) sind mit Gelée zu garnieren, welch letztere je nach der Natur der Pastete aromatisiert wird. Diese Gelée wird erst dann in die Pastete gegossen, wenn diese recht kalt ist. Die zerlassene und recht kalte Gelée wird mit einem Trichter oder einer Tülle durch das Kaminchen in die Pastete eingefüllt. Kaltstellen.

1593. — Strasburger Gänseleberpastete — Pâté de foie gras de Strasbourg. Die reichste und feinste aller Pastetensorten, die auch unter dem Namen von " Parfait de foie gras " bekannt ist.

Der Zubereitung dieser Pastete muss die grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden, denn es ist eine sehr delikate Arbeit. Am Vortage eine schöne Gänseleber im Gewicht von 6-700 gr mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Madeira, einigen Tropfen Kognak sowie 3-4 geschälten und gebürsteten Trüffeln marinieren lassen. Die Terrine decken um ein Verdunsten des Aromas zu vermeiden. Den Teig ebenfalls am Vortage bereiten.

Füllung : 350 gr würfelig geschnittenen frischen Brustspeck in der Pfanne steif werden lassen; wenn der Speck saisiert ist, diesen herausnehmen und 300 frisches Schweinefleisch, 150 gr Kalbsleber und 150 gr Kalbsnuss, alles würfelig geschnitten in der Pfanne mit dem Speckfett bei lebhaftem Feuer steifmachen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Das Ganze mit dem Speck vermischen, mit 10 gr Salz, Pfeffer, Gewürz, Thymian und Lorbeer würzen und erkalten lassen. Die erkaltete Masse durch die Hackmaschine treiben, stossen und durchs Sieb passieren. Den Madeira von der Marine beigeben. Die Form mit $^3/_4$ des Volumens des bereiteten Teiges belegen (auf $^1/_2$ cm Dicke), den Boden und die Wand der Form mit der Farce garnieren : dann einige Trüffelscheiben in die Gänseleber einstecken und diese hochgestellt in die Mitte der Form setzen. Den Teig egalisieren. Die Form mit der Farce ausfüllen und zudecken. Aus dem Rest der Farce einen Deckel bereiten. In die Mitte dieses Deckels das obligatorische Loch machen, den Deckel auf die Pastete setzen, mit Eigelb bepinseln und 1 $^1/_4$-4 $^1/_2$ Stunde bei lebhaftem Feuer im Ofen backen. Als Probe kann man eine Bridiernadel durch das Loch in das Innere der Pastete einführen; wenn diese Nadel warm herauskommt, so ist dies ein Zeichen, dass die Pastete gar ist. Vor dem Servieren die kalte Pastete mit halbfester Gelée ausfüllen. Nochmals kaltstellen. Diese Pastete kann 3-4 Tage aufbewahrt werden. Die Gelée darf nur am Vortage vor dem Gebrauch in die Pastete eingefüllt werden. (Fig. 227).

1594. — Entenpastete nach Amiens Art — Pâté de canard d'Amiens. Als Spezialität führt die Gegend von Amiens eine Pastete, die mit der ganzen, nicht ausgebeinten Ente zubereitet wird. Es gibt sogar recht grosse und dicke Pasteten, die je zwei Enten enthalten. Eine schöne Ente mit Speckstreifen spicken und das Innere des Geflügels mit einer aus den Lebern (Siehe Gratin-Farce No. 254) zubereiteten und gehörig gewürzten Farce garnieren; es darf nur wenig Farce eingefüllt werden und ohne Butter. Dann die Ente im Ofen steifmachen ohne sie Farbe nehmen zu lassen; erkalten lassen und die Ente in den Teig einhüllen, ohne Form. Den Teig zu einem viereckigen, sehr dicken Stück ausrollen, die Ente darauf legen und mit einem zweiten Stück Teig von der gleichen Grösse und Dicke überdecken; die Ränder zusammenkleben und obenauf mit kleinen Teigmotiven verzieren. Im warmen Ofen 1 $^1/_2$ Stunde backen. Wenn die Kruste Farbe genommen hat, ein dickes Papier darauf die Pastete eingefullt werden. (Fig. 227).

1595. — Schnepfenpastete — Pâté de bécasses. Ausbeinen und den Kropf entfernen; 100 gr Geflügelleber und das Eingeweide der Schnepfen successive in der Pfanne sautieren; das Ganze stossen und durchs Sieb treiben; dieser Masse 200 gr Schweinefleischfarce beifügen, unter die man das gehackte,

passierte und gewürzte Fleisch der Wildschenkel gemischt hat. Das Fleisch der Schnepfen mit dieser Farce bestreichen und die Schnepfe wieder in ihre Haut einhüllen, indem man dem Wild ein ovale Form gibt. Aus 500 gr Schweinefleischfarce, die man gewürzt hat, einigen Tropfen Madeira und 125 gr roher, kleinwürfelig geschnittener Gänseleber eine Füllung bereiten. Die Form mit den $^4/_5$ des Teiges belegen, die farcierten Schnepfen darauf ordnen; dann mit dem Rest der Farce ausfüllen. Aus dem Rest des Teiges einen Deckel formen, diesen mit einigen Teigmotiven verzieren, die Pastete schliessen, mit Eigelb bepinseln und 1 $^1/_4$ Stunde im mittelheissen Ofen backen.

Diese Pastete wird kalt serviert. Nach Belieben kann man eine gute, mit Schnepfenfumet verfeinerte Gelée hineingiessen. (Fig. 241).

Die Terrinen

1596. — Die Terrinen werden auf genau gleiche Art wie die Pasteten garniert und die Zusammensetzung der Füllung ist die gleiche. Der einzige Unterschied besteht darin, dass die Terrine stets mit dünnen Speckscheiben vor dem Garnieren belegt wird. Nach dem Ausfüllen wird jeweils eine Speckscheibe obenauf gelegt und auf diese ein wenig Thymian und Lorbeer gesetzt. Den Deckel der Terrine mit einem aus Mehl und Wasser bereiteten Teig befestigen.

Während des Kochens die Terrine in ein hohles Blech oder in eine Bratpfanne legen; 3-4 cm Wasser hineingeben, auf den Siedepunkt bringen und im mittelheissen Ofen fertigkochen. Nach 40-50 Minuten die Terrine abdecken; wenn in der Terrine das Fett schön klar erscheint, dann ist der Inhalt gar. Unter Presse (1 Brettchen und ein 1 Kg.-Gewicht) erkalten lassen. Sämtliche Terrinen werden nach diesem Verfahren zubereitet.

Anmerkung : Wenn man in diese Terrinen oder Pasteten Gelée einfüllen will, so muss man diese Arbeit erst dann ausführen, wenn die Pastete gut erkaltet ist. Was speziell die Terrinen anbetrifft, so möchten wir empfehlen, die Gelée mit den Wildknochen zu kochen.

1597. — Schnepfen in Terrinen — Terrines de bécassines. Die Schnepfen ausnehmen, flambieren, ausbeinen und sie je in 4 Stücke schneiden, die gewürzt und mit Speck und Schinken gespickt werden. Dann die Leber und das Eingeweide des Wildes mit etwas geraspeltem Speck anziehen, je 100 gr Kalbsleber pro Schnepfe beifügen und erkalten lassen.

Pro Schnepfe je 250 gr frisches mageres Schweinefleisch mit gleichviel Brustspeck hacken; die Leber und das Eingeweide des Wildes sowie die Kalbsleber daruntermischen. Die Masse würzen und durchs feine Sieb treiben. Nachher eine feuersfeste Terrine mit der Hälfte der Farce belegen, die Wildstücke darauf legen, mit dem Rest der Füllung decken und obenauf eine dünne Speckscheibe setzen. Die Terrine in ein hohles Blech legen, in das man etwas Wasser eingefüllt hat und die Pastete 2 $^1/_2$ Stunden im mittelheissen Ofen backen, bis der Jus, der beim Einstecken einer Bridiernadel in die Pastete herausquillt, seine rosarote Farbe verloren hat. Den Jus abtropfen und unter Presse erkalten lassen; dann etwas halbfeste Gelée hineingiessen. Decken und kaltstellen.

Die Behandlung der Terrinen, die längere Zeit aufbewahrt werden sollen

1598. — Die Terrinen, die dazu bestimmt sind, innert 8-10 Tagen serviert zu werden, können einfach an einem kühlen Ort aufbewahrt werden, unter der Voraussetzung, dass man nach dem Erkalten eine Fettschichte auf die Oberfläche der Terrine streicht. Wenn man sie aber den ganzen Winter zu konservieren wünscht, muss man die Terrine stürzen und sämtliche Fette, Speckstreifen und Jus entfernen. Man muss sie sogar mit einem Tuch sorgfältig abtrocknen und nur den essbaren Teil behalten. Dann die Terrine gründlich reinigen und abtrocknen; das Fleisch wieder hineingeben und das Ganze reichlich mit lauwarmem geschmolzenem Schweinefett überdecken. Das Fleisch muss vollständig mit dem Fett bedeckt sein, damit es ja nicht mit der Luft in Berührung kommt. Das Fett fest werden lassen und zum Schluss ein Staniolpapier darauf legen. Den Deckel wieder darauf setzen und ihn mit einem Papier befestigen. Die Terrine an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

1599. — Gänseleber-Terrine — Terrine de foie gras. Für die Zubereitung der Gänseleber und der Farce Punkt für Punkt dem Rezept No. 1593 (Strasburger-Gänseleberpastete) folgen. Die Terrine mit Speckscheiben belegen und sie dann mit Farce garnieren, indem man in der Mitte einen Platz für die Gänseleber reserviert hält; die Terrine mit Farce ausfüllen, die Barden wieder nach oben zusammenschlagen, oder eine Speckscheibe obenauf legen, auf die man eine Prise Gewürzmischung streut. Die Terrine schliessen und den Deckel mit Teig festkleben. Der Deckel muss mit einem Loch versehen werden, durch das der Dampf verdunsten kann. Im Wasserbad kochen. Man rechnet zirka 40 Minuten für eine Terrine mit 1 Kilo Inhalt. Unter leichter Presse erkalten lassen. Bezüglich des Konservierens verweisen wir auf vorstehendes Rezept (No. 1598).

1600. — Taubenpastete nach Virgilius-Art — Pâté de pigeon à la Virgile. Eine oder mehrere Tauben wie für die Galantine ausbeinen, sie mit einer aus Geflügelleber bereiteten Gratinfarce füllen und den Tauben ihre ursprüngliche Form wiedergeben. Eine ovale Form mit Pastetenteig belegen, sie mit einer feinen getrüffelten Farce garnieren, die Taube darauf legen, mit einer andern Farceschicht decken, etwas Thymian und Lorbeer darauf streuen und mit Teig überdecken; mit Eigelb bepinseln und die Pastete 1 Stunde im mittelheissen Ofen backen, wonach die Taube durchgekocht sein muss. Nur ganz junge Tauben dazu verwenden. Nach Belieben mit Gelée garnieren.

1601. — Lerchen-Pastete nach Pithiviers-Art — Pâté de mauviettes de Pithiviers. Eine Spezialität von Pithiviers. Diese Pastete wird ohne Form zubereitet. 8 Lerchen ausbeinen. Mit den Knochen eine Gelée verfeinern. Die Vögelchen würzen und sie eine Nacht in Madeira marinieren lassen. Einer Gratinfarce die Lebern und das Eingeweide der Lerchen, die man in der Pfanne sautiert und zerdrückt hat, beifügen. Auf jedes Vögelchen ein wenig von dieser Farce schütten, in die Mitte dieses Häufchens einen kleinen getrüffelten Gänseleberwürfel einführen. Dem Rest der Gratinfarce (125 gr) 500 gr Schweinefleischfarce beimischen. Dann ein Stück Pastetenteig zu einem viereckigen breiten und dicken Boden ausrollen. In die Mitte dieses Teigstückes eine Farceschicht

von der Breite einer Hand und lang genug, um 8 umgedrehte Lerchen dicht aneinander gereiht darauf ordnen zu können, streichen. Die Vögelchen mit dem Rest der Gratinfarce decken, den Teig zusammenschlagen und die Ränder mit den benetzten Fingern kleben. Dann die Pastete umdrehen und sie auf ein dickes Blech legen, die ganze Fläche des Teiges kneifen, mit Eigelb bepinseln, obenauf 3 Einschnitte machen und 1 $^1/_4$ Stunde im heissen Ofen backen.

1602. — Schweins-Leber in Terrine — Terrine de foie de porc. 500 gr Schweins-Leber und 250 gr Kalbsnuss entnerven und mit 250 gr frischem Brustspeck zusammenhacken. Diesem Hachis etwas gehackte Petersilie, gehackte Zwiebeln sowie 250 gr in Milch eingeweichtes undz gut ausgedrücktes Weissbrot beifügen. Mit 30 gr Salz, Pfeffer, Gewürz und Löffeln Kognak würzen; dann 3 ganze Eier darunterziehen. Eine Terrine mit dünnen Speckscheiben bardieren, das Hachis einfüllen, mit einer Speckscheibe decken, etwas Thymian und Lorbeer darauf streuen und zirka 1 $^1/_4$ Stunde im Wasserbad im Ofen kochen (Terrine decken). Die Terrine $^1/_2$ Stunde ruhen lassen, nachdem man sie aus dem Ofen herausgenommen hat; dann unter leichter Presse (1 Kilo) erkalten lassen.

1603. — Aalterrine mit feinen Kräutern nach der Brabançonne — Terrine d'anguilles au vert à la Brabançonne. Abgehäutete Aale in Stücke schneiden und diese in einer Kasserolle mit Butter sautieren; dann eine grosse Handvoll ciselierten Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Salbei, Pimpernelle, Pfefferkraut und Estragon, alles schön grün, in die Kasserolle geben. Mit einer $^1/_2$ Flasche Bier oder Weisswein und genügend Wasser ablöschen, um die Aale zu decken. Das Ganze 20 Minuten auf lebhaftem Feuer kochen lassen; aus 2-3 Eigelb, etwas Wasser, dem Saft einer Zitrone und einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl eine Bindung bereiten. Diese Bindung unter die Sauce der Aale mischen, einmal aufkochen lassen und alles zusammen in die Terrine schütten. Kalt oder lauwarm servieren.

1604. — Diverse Terrinen nach Hausfrauen-Art — Terrines diverses à la Bonne-Femme. Diese Familienplatte kann aus allen vorhandenen Fleischsorten : Kalbfleisch, Kaninchen, Poulet, Wild, etc. bereitet werden. Man kann beispielsweise den ausgebeinten Hinterteil eines Kaninchens, 350 gr mageres Kalb- oder Schweinefleisch und 300 gr Brustspeck nehmen. Das Ganze in fingergrosse Stücke schneiden, die man am Vortage mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Gewürzmischung und je einer gehackten Zwiebel und Schalotte in die Terrine legt. Das Fleisch muss aber vorerst in der Pfanne saisiert werden. Mit einigen Tropfen Madeira und einer halben Tasse Weisswein begiessen. Zudecken und marinieren lassen. Am anderen Tage 1 $^1/_2$ Stunde kochen, erkalten lassen und etwas Gelée hineingiessen.

Fischpasteten

Besonders während der Fastenzeit werden Salm-, Aal-, Seezungenschnitten-, Forellenpasteten, etc. zubereitet.

1605. — Salmpastete — Pâté de saumon. Bezüglich der Füllung verweisen wir aus das Kapitel " Farcen " (No. 246). Für ein Service von 10 Personen

rechnet man eine Salmtranche im Gewichte von 500 gr; ausbeinen, das Fleisch würzen. Dann Salm und Farce schichtweise abwechselnd in die Pastete einfüllen. Im heissen Ofen backen. Wenn etwas Jus durch das in der Mitte des Deckels gemachte Loch herausquillt, dann ist die Pastete gar.

1606. — Forellenfilets-Pasteten — Pâtés de filets de truites. Die Filets von 3-4 Bachforellen wie den Salm (No. 1605) behandeln. Diese Pastete wird meist warm serviert mit einer leichten Krevettensauce (No. 168).

A n m e r k u n g : Die Fischfarcen müssen gehörig gewürzt werden, da das Fischfleisch sehr fade ist.

1607. — Seezungenfilets-Pasteten — Pâtés de filets de soles. Die Seezungenfilets mit getrüffelter Fischfarce garnieren, sie in Paupiettes zusammenrollen und in einem Fischfumet pochieren. Erkalten lassen. Eine rechteckige und ziemlich schmale Form mit Pastetenteig belegen und die Farceschichten und Seezungen-Paupiettes garnieren. Mit Farce decken, die Form schliessen und $^3/_4$ Stunde im heissen Ofen backen. Warm oder kalt servieren.

1608. — Forellenpastete — Pâté de truites. Eine vorzügliche Platte, die wir hier empfehlen möchten. 3 Forellen im Gewicht von je 150 gr nehmen; die silberne Haut entfernen, die Fische parieren und Gräte sorgfältig herausnehmen. Das Fleisch würzen und es mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Schalotten, Kräuterbündel, etwas Kognak und 1 dzl Oel marinieren lassen (2 Stunden). Aus dem gestossenen Fleisch eines kleinen Hechtes, dem man gewürztes Salz, Muskatnuss, ein eigrosses Stück Butter, gleichviel Milchpanade und 2 ganze Eier beifügt, eine Farce bereiten. Diese Farce durchs feine Sieb treiben; dann 3-4 gehackte, in Butter sautierte Morcheln, 2 gehackte Trüffeln und gehackte feine Kräuter daruntermischen. Eine geeignete Form mit Pastetenteig belegen und die Forellenfilets, die man zu diesem Zwecke aufbewahrt hat, darin legen. Mit Farce überdecken und die Pastete mit einem Teigdeckel schliessen. 1 $^1/_2$ Stunde im heissen Ofen backen. Am anderen Tage eine vorzügliche, aus der Marinade und den Karkassen der Forellen bereitete Gelée in die Pastete einfüllen.

1609. — Russische Lachspastete — Coulibiac de saumon à la Russe. Einen wenig gebutterten Briochenteig (ohne Zucker) zu einem ziemlich dicken Rechteckt ausrollen. Auf die Mitte dieses Stückes eine Schicht Buchweizen-Kache (recht dicker, in Bouillon gekochter Buchweizengries) streichen; dann auf diese Griesschicht einen geschnittenen Vesiga, gehackte harte Eier und rohe, gehackte Champignons streuen. Eine Schicht gekochten Lachs darauf ordnen, nachher wieder hartgekochte Eier und Champignons und zuletzt nochmals eine Kacheschicht darauf legen. Den Teig zusammenschlagen wie für die Pantins-Pasteten (siehe No. 1587). Den Coulibiac auf ein Blech umdrehen und den Teig eine Halbe Stunde gehen lassen. Die Pastete mit Eigelb bepinseln, mit zerriebenem Weissbrot bestreuen, in der Mitte der Oberfläche eine kleine Oeffnung machen und bei mässiger Wärme backen. Backzeit : 45-50 Minuten. Heiss servieren, nachdem man durch die Oeffnung zerlassene Butter in die Pastete eingefüllt hat. “ Sauce Smitane ” extra dabei.

Die Timbalen

1610. — Für die Timbalen kann man den gleichen Teig wie für Pasteten und Krustaden anwenden. Das Foncieren der Form geschieht nach dem gleichen Verfahren. Erwähnen möchten wir noch, dass gewisse Timbalen, genau wie die Pasteten, zusammen mit der Garnitur gebacken werden; andere hingegen werden " blind " gebacken und erst nachträglich garniert. (Fig. 83 ff).

1611. — Makkaroni-Timbale nach alter Art — Timbale de macaroni à l'ancienne. Die Form mit Teig belegen und sie mit einem im voraus bereiteten Makkaroni garnieren, dem man etwas Madeira-Sauce, einige Scheiben von gekochter Gänseleber und Trüffeln und nach Belieben noch etwas Käse beigemengt hat. Die Garnitur wird in kaltem Zustande in die Timbale eingefüllt. Mit einem festgeklebten Teigdeckel zudecken; 40 Minuten im heissen Ofen kochen. Die Timbale stürzen und mit der gleichen Madeira-Sauce servieren.

Anmerkung : Die Timbale kann nach Belieben mit Kalbsmilcher, Geflügelfleisch, Financière, etc., garniert werden. Die Garnitur muss aber stets kalt sein. Wenig Sauce zu der Garnitur.

1612. — Kalbsmilcher-Timbale — Timbale de ris de veau en écailles. Geriebenen Teig dünn ausrollen und mit dem kannelierten Ausstecher kleine runde Plätzchen von 3 cm Durchmesser daraus schneiden. Die Form mit Butter bestreichen und sie mit den Teigrondellen belegen, und zwar diese etwas übereinandergelegt, so dass sie Fischschuppen imitieren. Dann die Timbale wie gewohnt mit dem Teig foncieren, doch muss dieser etwas dünner gehalten werden als sonst, dies in Anbetracht der Teigplätzchen. Der Teig muss vor dem Foncieren etwas benetzt werden. Garnitur : gekochte Kalbsmilcher, Champignons, Klösschen, etc., alles mit etwas " Sauce Veloutée " (No. 162) gebunden. Mit einem Teigdeckel schliessen. Die Timbale $^3/_4$ Stunde im warmen Ofen backen und stürzen. Sauce extra dabei. (Fig. 228).

1613. — Timbale nach Sully Art — Timbale à la Sully. Den Teig auf dem bestäubten Tisch zu Schnürchen in der Dicke von einem grossen Makkaroni formen. Die Timbale reichlich buttern und diese Teigschnürchen spiralenartig hinein legen, und zwar zuerst auf den Boden und dann von unten bis oben an die Wand nebeneinandergestellt. Nachher 150 gr Bratwurstfleisch mit feinen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und diese Farce mit den benetzten Fingern in die Form streichen, sodass die hohlen Räume zwischen den Teigschnürchen vollständig gefüllt sind. Die Timbale mit der gewünschten Garnitur (vorzugsweise Financière) ausfüllen, decken, backen und heiss servieren. (Fig. 86, 229).

1614. — Timbale nach Mailänder Art — Timbale Milanaise. Eine gebutterte Timbaleform mit Pastetenteig belegen, diesen glatt ausstreichen und auf dem Boden kleine Einschnitte machen. Dann die Timbale mit Seidenpapier garnieren und sie mit Reis oder irgendeinem andern trockenen Gemüse ausfüllen. Nachher die Timbale in den sehr heissen Ofen stellen. Nach 20 Minuten die Form ausleeren und die Kruste im mittelheissem Ofen fertigbacken. Nachher wird die Timbale mit einem Makkaroni nach Mailänder Art garniert.

1615. — Timbale nach Finanzmanns-Art — Timbale à la Financière. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 1614). Garniture Financière, d.h. Klösschen, Kalbsmilcher, Champignons, Kalbsschnitzel, Trüffeln, Oliven, Hahnenkämme, alles mit einer vorzüglichen Madeira-Sauce (No. 131) gebunden.

Die Krustaden

1616. — Die Krustaden werden nach dem gleichen Verfahren wie die Timbalen zubereitet, nur werden dazu runde, tiefe Formen verwendet. Gleiche Garnituren wie für die Timbalen anwenden : Milanaise, Financière, Gnocchis, etc.

Die kleinen, als Plattengarnitur oder kleine Entrées verwendeten Krustaden werden in Törtchenformen gemacht. Diese Krustaden werden stets mit einem trockenen Gemüse blind gebacken.

Blätterteigpastete

1617. — Den Teig zu einem 3-4 cm dicken Stück ausrollen — je nach der Grösse der Pastete —; in die Mitte (nicht auf den Rand) dieses Teiges einen umgekehrten Dessertteller legen, und zwar 4-5 cm vom Rand entfernt. Dann ein Messer schräg in den Teig einstecken, sodass dieser, wenn er ausgeschnitten ist, wie ein dickes Plätchen aussieht, das unten 2 cm mehr Durchmesser aufweist als auf der Oberfläche. Dieses Teigblatt auf ein benetztes Blech umgekehrt legen, sodass der breiteste Teil obenauf kommt.

Dann mit dem Messer den Teig einzacken und die Pastete mit Eigelb bepinseln. Mit der Messerspitze die Pastete obenauf ringsherum, 3 cm vom Rand, leicht einschneiden, um den Deckel zu markieren. In den Teig 7-8 tiefe Einschnitte machen und die Pastete im recht heissen Ofen backen. Um ein Vol-au-vent zu backen, rechnet man eine gute halbe Stunde, wovon zirka 10 Minuten im sehr heissen Ofen; wenn die Pastete beginnt Farbe zu nehmen ein Papier darauf legen und in mittelheissem Ofen fertigbacken. Die gebackene Pastete herausnehmen, den Deckel abschneiden und vom Inneren das Weiche entfernen. (Fig. 79).

Die Timbalen ohne Kruste

1618. — Neben den gewöhnlichen Timbalen existiert noch eine zweite Kategorie von Entrées, die wohl im Timbaleformen zubereitet werden, aber wo die Kruste durch eine in der Form dekorierte Farce ersetzt wird. Wir verweisen diesbezüglich auf das Kapitel der " Farcen ".

1619. — Füllpastete nach Botschafterin-Art — Timbale à l'Ambassadrice. Eine gebutterte halb-sphärische Form mit dünnen, runden Pöckelzungenscheiben von 2 cm Durchmesser belegen, deren ausgehöhlte Mitte mit einer Trüffelrondelle gefüllt worden ist. Zu diesem Dekor rechnet man 12-15 Pöckelzungenscheiben. Dann eine dicke Schicht Panade-Klösschenfarce mit einem benetzten Löffel glatt in die Form ausstreichen. Die Timbale mit einem aus Kalbsmilcher,

Gänseleber, Geflügelleber, etc., alles mit Madeira-Sauce gebunden und erkaltet, bereiteten Ragout füllen. Mit Farce decken, ein gebuttertes Papier darauf legen und $^3/_4$ Stunde im Wasserbad im Ofen backen. Auf eine runde Platte stürzen. Ringsherum Madeira-Sauce. (Fig. 231).

1620. — Füllpastete Orloff — Timbale à la Orloff. Diese sehr originelle Pastete gestattet auch die Verwendung von Geflügelresten.

12 ganz dünne Pfannkuchen (ohne Zucker) bereiten. Eine Manquéform mit Butter bestreichen. Dann 6 Pfannkuchen halbieren und die Form damit belegen, die Spitzen der halbierten Pfannkuchen nach der Mitte des Bodens gerichtet, die Stücke wenig übereinandergelegt und die anderen Enden den Rand der Form überschreitend. Dann 100 gr Gries in $^1/_2$ l Bouillon kochen, würzen, die Kasserolle vom Feuer nehmen und 2 Eigelb daruntermischen. Ein gekochtes Poulet in Stücke schneiden, einige geschnittene Champignons und etwas Schinken beifügen, alles mit einer Velouté binden. Nachher 2 Eigelb daruntermischen. Den Boden der Timbale mit der Hälfte der Griesmasse garnieren, 1 Pfannkuchen glatt darauf legen, das Geflügelhachis darin schütten, wiederum einen Pfannkuchen darauf setzen, mit Gries ausfüllen, mit einem Pfannkuchen decken, die Pfannkuchenden über den Gries schlagen und die Pastete 20-25 Minuten im Wasserbad im Ofen backen. Stürzen und mit " Sauce Soubise " (No. 172) servieren.

1621. — Füllpastete Regina (Fastenplatte) — Timbale Regina (maigre). Die Wände der Form mit Trüffeln verzieren und mit einer Fischfarce belegen. Garnitur : Seezungenfilets, Champignons, Muscheln, Krevetten, Krebs-oder Langustinenschwänzchen, alles kalt und mit Krevettensauce gebunden. Mit einer Farceschicht decken und im Wasserbad pochieren. " Sauce Nantua " (No. 169) extra dabei.

1622. — Füllpastete nach Bisontiner Art — Timbale Bisontine. Eine Spezialität von Besançon, von wo aus diese Pastete nach allen Gegenden spediert wird. Eine Domform oder irgendeine andere hohe Biscuitform mit einer ziemlich festen Kalbfleischklösschen-Farce chemisieren. (Siehe Farcen). Dann ein Ragout von Kalbsmilcher, Klösschen, Hahnenkämmen, Nieren, Trüffeln, Morcheln und Krebsschwänzchen, alles mit einer kurzen Velouté gebunden, in die Form einfüllen. Die Garnitur soll in kaltem Zustand eingefüllt werden. Die Pastete mit Farce decken und zirka 50 Minuten im Wasserbad pochieren.

Die Timbale stürzen, obenauf ein rundes Stück von 5-6 cm abschneiden, durch das man eine Kaffeetasse zerlassener Krebsbutter hineingiesst. Dann das Stück wieder darauf setzen und die Pastete mit " Sauce Nantua " (No. 169) servieren.

DIE VERWENDUNG DER RESTEN

Ochsenfleischresten

1623. — Die unter diesem Kapitel erwähnten Saucen sind alle in dem bezüglichen Teil angegeben. Wenn keine Demiglace vorhanden, so macht man einen kleinen braunen Roux (Mehlschwitze), den man mit Bouillon, Jus oder Wasser ablöscht. Nach Belieben etwas Tomatenpurée oder Fleischextrakt beifügen.

1624. — Hachis mit Kartoffeln — Hachis Parmentier. Dieses Hachis wird aus einem Rest von gesottenem oder braisiertem Ochsenfleisch zubereitet. Zuerst das Fleisch durch die Machine hacken; dann gehackte Zwiebeln in Butter anziehen, das Fleisch hineingeben, 1 Glas Wasser, einige Löffel Demiglace, Salz, Pfeffer und Kräuterbündel beifügen. Das Ganze $^3/_4$ Stunde im Ofen braisieren; nachher die Masse in eine Gratinplatte schütten; das Hachis mit einer Kartoffelpurée, die man mit Bouillon abgelöscht hat, decken. Mit zerlassener Butter besträufeln und im heissen Ofen überkrusten lassen.

1625. — Hachis nach portugiesischer Art — Hachis Portugaise. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 1624). Das Hachis mit einem kranzförmig angerichteten " Riz au Gras " (No. 1888) garnieren und es mit Tomatencoulis begiessen.

1626. — Gratiniertes Ochsenfleisch — Bœuf au gratin. Das Fleisch (Suppenfleisch) in Tranchen schneiden, diese in eine Gratinplatte ordnen und eine Demiglace, der man etwas Champignon-Duxelles beigemengt hat, darauf giessen. Mit Paniermehl bestreuen und im Ofen gratinieren.

1627. — Ochsenfleisch-Miroton — Bœuf miroton. Eine starke Portion geschnittene Zwiebeln in Schweineschmalz anziehen; wenn die Zwiebeln rissoliert sind, mit Mehl bestreuen, mit Bouillon ablöschen, etwas Tomatenpurée beifügen und würzen; das Ganze $^1/_2$ Stunde schmoren lassen und auf einen in dünne Tranchen geschnittenen Ochsenfleischrest, den man warmgestellt hat, giessen. Obenauf gehackte Petersilie. Mit einigen Tropfen Essig begiessen.

1628. — Frikadelle von Ochsenfleisch mit Tomatensauce — Fricadelle de bœuf sauce tomate. Von gekochtem Ochsenfleisch ein Hachis bereiten und dieses mit ungefähr der Hälfte seines Volumens gut getrockneter Kartoffelpurée mischen. Mit Salz, Pfeffer, feine Kräuter und in Butter gekochten Zwiebeln (gehackt) vermischen, Dann je ein ganzes Ei pro Pfund Masse darunterziehen. Die Masse zu flachen Plätzchen formen, die man in Mehl dreht. Die Plätzchen in der Pfanne mit etwas Fett backen und sie mit Tomatensauce à part servieren. Die Tomatensauce kann man durch eine " Pikante Sauce " (No. 136) oder durch eine " Sauce Robert " (No. 138) ersetzen.

1629. — Kugeln von Ochsenfleisch mit Pikanter Sauce — Boulettes de bœuf en sauce piquante. Das Hachis wie oben (No. 1628) bereiten und ihm je 150 gr Bratwurstfleisch pro Pfund Fleisch, 1 Stück trokenes, in Bouillon eingeweichtes und gut ausgedrücktes Brot, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schalotten Knoblauch, sowie 2 gehackte und in Schweineschmalz gekochte Zwiebeln beifügen. Aus diesem Gehäck kleine Kügelchen bereiten, die man in Mehl dreht und in der Pfanne mit Schweineschmalz oder Oel backt. " Sauce Piquante " (No. 136) oder Tomatensauce à part.

1630. — Ochsenfleisch-Sauté nach Lyoner Art — Sauté de bœuf à la Lyonnaise. Gekochtes Ochsenfleisch in Tranchen schneiden und diese in der Pfanne sautieren; wenn das Fleisch rissoliert ist, einige geschnittene und separat rissolierte Zwiebeln beifügen. Das Ganze 5 Minuten sautieren und servieren. Nur einige Tropfen Essig darüber giessen. Obenauf gehackte Petersilie.

1631. — Ochsenfleisch nach Genfer Art — Bœuf à la Genevoise. Eine Bordure von Duchessekartoffel-Masse im Voraus mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle bereiten und sie im Ofen Farbe nehmen lassen. Nebenbei 1 Zwiebel und 2 Schalotten, beides gehackt, in Butter anziehen, mit $^1/_2$ Glas Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann $^1/_4$ l etwas tomatisierter brauner Sauce beimengen, würzen und schmoren lassen. Nachher 4-5 entsalzene Sardellenfilets mit einem Stück Butter stossen und diese Purée unter die Sauce mischen. Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden, die Platte mit etwas Sauce nappieren, das Fleisch darauf anrichten und ringsherum den Rest der Sauce dressieren. Mit einigen geschnittenen Cornichons garnieren. Mit Paniermehl bestreuen und im Ofen gratinieren.

1632. — Ochsenfleisch-Pastete — Pain de bœuf. Das Fleisch hacken und einige Löffel Tomatenpurée sowie eine genügende Portion Béchamelle daruntermischen, um ein weiches Hachis zu erhalten. Mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und gehackten, leicht in Butter angezogenen Zwiebeln würzen. Warm machen und 5 Minuten aufkochen lassen. Die Kasserolle vom Feuer nehmen und je 2 ganze, gut geschlagene Eier pro 5-600 gr Hachis daruntermischen. Die Masse in eine gebutterte Timbaleform schütten und 30 Minuten im Wasserbad im Ofen kochen. Stürzen und mit Tomatensauce, Pikante Sauce, Jäger-Sauce, etc. saucieren.

1633. — Grilliertes Ochsenfleisch mit Tartarensauce — Bœuf grillé sauce Tartare. Das Fleisch in etwas dicke Tranchen schneiden, diese mehlen und in der Pfanne mit Butter und Oel backen. Pfeffer hineingeben und gut rissolieren lassen. Man kann die Tranchen auch englisch panieren. " Sauce Tartare " (No. 218) extra dabei.

1634. — Ochsenfleisch-Salat — Salade de bœuf. Ausser diesen Rezepten kann man Resten von Ochsenfleisch auch auch zu Salat oder mit Mayonnaise, Tartarensauce, etc. bereiten. Wir verweisen diesbezüglich auf das Kapitel Hors-d'œuvre.

1635. — Ochsenfleisch-Turban nach Vendômer Art — Turban de bœuf Vendômoise. Eine sehr schöne und appetitliche kalte Platte für das Sommermenu.

250 gr Gelée schmelzen lassen (nicht warm machen); dann das Ochsenfleisch (Mageres) wie für die Strohkartoffeln schneiden; 2 hartgekochte Eier, feine Kräuter, etwas Schinken, 2 Cornichons zusammanhacken und dieses Hachis unter die geschmolzene und halbfeste Gelée mischen. Die Masse in eine Savarinform schütten und kaltstellen. Stürzen und die Mitte des Turbans mit einem kleinen Salat von Kartoffeln und grünen Bohnen, den man mit Mayonnaise gebunden hat, garnieren. Obenauf eine in Julienne geschnittene Tomate.

1636. — Dolmas von farciertem Kohl — Dolmas de choux farcis. Wie verweisen auf das Kapitel Gemüse (No. 1700 ff).

Das Hammelfleisch

1637. — Emincé von Hammelkeule mit pikanter Sauce — Emincé de gigot, sauce piquante. Einen Hammelkeulenrest in dünne Tranchen schneiden, diese leicht warm machen und eine kochende " Sauce Piquante " (No. 136) darauf giessen. Das Fleisch darf nur im Wasserbad warm gemacht werden und nicht in der Sauce kochen.

1638. — Moussaka nach türkischer Art — Moussaka à la Turque. Die Zubereitung dieser orientalischen Platte ist eine äusserst einfache; diese wird meist aus Resten von braisiertem Hammelfleisch bereitet. Ein Stück braisiertes Hammelfleisch fein hacken. Dann 4 entzweigespaltene (Haut aufbewahren) Auberginen in Oel backen; nachher das Auberginenfleisch hacken und es dem Hammelhachis beifügen; 2-3 geschnittene, in Butter gekochte Zwiebeln, 2-3 frische, geviertelte und sautierte Tomaten, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, alles gut vermischt, unter das Hachis mischen, die Masse gehörig verarbeiten und zuletzt noch 3 ganze geschlagene Eier darunterziehen. Hierauf eine Charlotteform mit den Häuten von den Auberginen belegen, die schwarze Seite nach aussen gerichtet und das Hachis in die Form einfüllen. Das Moussaka 45 Minuten im Wasserbad im Ofen kochen; dann die Form herausnehmen, sie einige Minuten ruhen lassen und stürzen. Mit einem pikanten Tomatencoulis umranden. (Fig. 166).

1639. — Lammfilets nach Orloff — Filets d'agneau Orloff. Das gebratene Lammfleisch ausbeinen und in dünne Tranchen schneiden. Dann diese mit einer Soubise-Purée wie unter No. 172 für das Kalbfleisch dieses Namens angegeben, bereiten. Mit " Sauce Mornay " (No. 165) begiessen und im Ofen überglänzen.

1640. — Emincé von Hammelfleisch mit Pfannkuchen — Emincé de mouton aux cèpes. Von einem Stück braisiertem oder gebratenem Hammelfleisch (Keule) kleine dünne Tranchen schneiden und diese parieren, d.h. Häute und harte Teile entfernen. Nebenbei 2 gehackte Schalotten, 1 gehackte Zwiebel mit 125 gr in Escalopes geschnittenen Pfannkuchen in Oel anziehen; mit einem Esslöffel Mehl bestreuen, dieses rissolieren lassen unter stetigem Rühren mit dem Spatel. Das Ganze mit $^1/_4$ l Weisswein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren lassen und $^1/_2$ l Bouillon hineingiessen; 3 Esslöffel Tomatenpurée

beifügen; 2-3 Minuten aufkochen, die Hammelfleischtranchen beigeben, die Kasserolle vom Feuer nehmen und alles zusammen 4-5 Minuten schmoren lassen. Heiss servieren. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1641. — Kassoletten nach Deauviller Art — Cassolettes Deauville. Aus einem Hammelfleischrest (braisiertes Schulterstück, Keulenrest, etc.) ein Hachis bereiten. Dieses Hachis wie unter No. 1624 gegeben braisieren und es in kleine erwärmte Porzellankassoletten einfüllen. Obenauf je ein halbes hartes Ei setzen und mit einem leichten Tomatencoulis begiessen.

Die Kohl-Dolmas können auch mit braisiertem Hammelfleisch bereitet werden. Im übrigen können für die Hammelfleischresten die gleichen Zubereitungsmethoden angewendet werden, wie für die Resten von Ochsenfleisch; nur darf das gebratene Hammelfleisch nicht in der Sauce aufkochen, sonst wird das Fleisch hart und müsste dieses braisiert werden.

Das Kalbfleisch, Geflügelfleisch und das weisse Fleisch

Diese Fleischsorten werden nicht nach dem gleichen Verfahren behandelt. Sie werden meist in Klösschen oder Croquettes zubereitet.

1642. — Klösschen — Les croquettes. Das Fleisch ausbeinen und die fettigen Teile entfernen; dann das Stück in ganz dünne Würfel schneiden, einige gekochte, ebenfalls kleinwürfelig geschnittene Champignons beifügen und die Masse mit Salz, Pfeffer, einigen Löffeln dicker Béchamelle, 3 Eidottern (auf 500 gr Hachis) in eine Sauteuse geben. Das Ganze auf dem Feuer gut verrühren, bis sich die Masse von dem Sautoir leicht löst; dann diese glatte Masse auf den Marmortisch ausbreiten und erkalten lassen; nachher mit dem Löffel kleine Zapfen daraus formen, diese in Mehl drehen und englisch panieren; die Klösschen im letzten Moment in die heisse Friture hineinwerfen. Auf Serviette anrichten. Tomatensauce, " Sauce Périgueux " (No. 132), Madeira-Sauce, Rahmsauce, etc. extra dabei.

1643. — Geflügelkoteletts — Côtelettes de volaille. Aus der gleichen Masse (Siehe No. 1642) kleine Schnitzel von 1 cm Dicke fassonieren, diese panieren und wie die gewöhnlichen Kalbskoteletts in der Pfanne beidseitig mit Butter backen. Die Koteletts kranzförmig auf eine runde Platte anrichten und mit Papierhülle verzieren. In die Mitte eine beliebige Garnitur dressieren : Junge Erbsen, Spinat, Gemüse-Macédoine, etc. Sauce fakultativ.

1644. — Geflügel-Mundtäschchen — Rissoles de volaille. Diese Rissoles eignen sich speziell, wenn man über einen unbedeutenden Geflügel-, Wild-, Gänseleber-, Fischrest, etc. verfügt, da diese Hors d'œuvre nur ganz wenig Garnitur verlangen. Zur Herstellung des Mundtäschchens können Abfälle von Blätterteig oder geriebenem Teig verwendet werden.

Das Hachis im voraus bereiten und es mit ganz wenig Sauce binden; erkalten lassen. Dann den Teig ziemlich dünn ausrollen und breite, kannelierte runde Plätzchen daraus schneiden. In die Mitte des Plätzchens ein Häufchen

Hachis legen und wie die " Chaussons aux Pommes " fertigmachen; 3-4 Minuten in der heissen Friture backen. Auf Serviette mit gebackener Petersilie servieren. (Fig. 105).

1645. — Kromeskies nach polnischer Art — Cromesquis à la Polonaise. Gleiche Masse wie für die Croquettes (No. 1642) bereiten. Die Kromeskies werden nicht englisch paniert, sondern in Backteig getaucht. Ganz kleine Croquettes formen und sie in einen dünnen Pfannkuchen einwickeln; dann die so präparierten Kromeskies in den Backteig tauchen und in der heissen Friture backen. Auf Serviette anrichten. Tomatensauce extra dabei. (Fig. 105).

Anmerkung : Der Pfannkuchen kann eventuell weggelassen und die Croquette direkt in den Backteig getaucht werden.

1646. — Chevreuse-Schiffchen — Barquettes à la Chevreuse. 100 gr feinen Gries in 1/2 l kochender und gewürzter Milch kochen. Wenn der Gries gargekocht ist, die Kasserolle vom Feuer nehmen und 2 Eigelb daruntermischen; dann kleine gebutterte Schiffchen-Formen mit diesem Gries ausfüllen; in der Mitte ein Loch machen und ganz wenig Hachis oder eine Purée hineinfüllen; mit Gries decken. Die Benennung der Barquettes muss stets der Innengarnitur entsprechen. Diese Schiffchen werden jedoch immer " à la Chevreuse " genannt und stammt diese Bezeichnung von der Griesumhüllung her, in welche die Innengarnitur eingewickelt ist. Die Schiffchen stürzen, sie englisch panieren und mit Butter und Oel beidseitig backen, ohne dass sie unbedingt in Fett schwimmen müssen. Auf Serviette anrichten mit gebackener Petersilie. Ohne Sauce. (Fig. 104).

1647. — Geflügel-Kolombinen nach Chevreuse — Colombines de volaille à la Chevreuse. Genau gleiche Zubereitung wie oben (No. 1646), nur den Gries in Tartelettenformen einfüllen; die Kolombinen panieren, backen und wie die Schiffchen anrichten; nur die Form ist nicht identisch. Auch hier soll die Benennung der Innengarnitur entsprechen : Wildkolombinen, Schinken-Kolombinen, Fisch-Kolombinen, etc.

1648. — Geflügelleber-Spiesschen — Brochettes de foies de volailles. Aus 3-4 Geflügellebern kann man eine vorzügliche Entrée bereiten. Die Leber in 3-4 Stücke schneiden und diese auf grossem Feuer in der Pfanne mit Butter steifmachen. Dann etwa 15 flache und viereckige Brustspeckscheiben ebenfalls in Butter sautieren, nachdem man sie vorerst blanchiert hat; einige in Schnitten geschnittene Champignons in Butter sautieren. Nachher Leber, Speck und Champignons abwechselnd auf Metallspiesschen stecken. Die Spiesschen englisch panieren und auf dem Rost grillieren, indem man sie mit Oel oder Butter begiesst. Auf ein " Beurre Maître-d'Hôtel " mit etwas Kresse oder irgendeinem andern Gemüse anrichten. (Fig. 106).

1649. — Gänseleber-Börsen nach Lucette — Pomponnettes de foie gras Lucette. Es ist dies eine Art Mundtäschchen, nur mit einer andern Form. Garnitur : einen kleinen Rest von Gänseleberpurée, oder ein Geflügel-hachis, etc.; in die Mitte der Garnitur eine grillierte und geschälte Haselnuss setzen. Den

Teig nicht zusammenschlagen, sondern obenauf in Form einer Taschenbörse fest zusammendrücken. Backen und wie die Mundtäschchen servieren. (Fig. 106).

1650. — Mazagrans — Les Mazagrans. Diese können aus Resten von Geflügel, Fisch, Milchern, Hirn, etc. bereitet werden; 500 gr Duchessekartoffelmasse bereiten, aber die Masse mit einem ganzen Ei weichmachen. Gebutterte Tartelettenformen mit dieser Masse belegen, in die Mitte mit einem Kaffeelöffel das verwendete Fleischhachis einfüllen und mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle die Form mit Duchessemasse decken. Diese kleinen Mazagrans im warmen Ofen wie einen gewöhnlichen Kuchen backen; wenn sie schön goldgelb gebacken sind, lassen sich die Mazagrans leicht stürzen. Auf eine warme Platte dressieren. Eine leichte, zur Garnitur passende Sauce extra dabei.

1651. — Krustaden nach Königin-Art — Croustades à la Reine. Aus Krustadenteig (Blätterteig) kleine Krustaden in Tartelettenformen bereiten. Kurz vor dem Servieren die Krustaden mit einem Hachis von Geflügelfleisch und Champignons mit einer weissen Sauce gebunden, garnieren. Einen Löffel Mornay-Sauce (No. 165) darauf giessen; mit geriebenem Käse bestreuen und gratinieren.

1652. — Pastetchen mit Jus — Petits pâtés au jus. Gleiche Zubereitung wie No. 1651, aber mit einer Madeira-Sauce. Nicht gratinieren. Die Pastetchen mit einem kleinen Teigdeckel decken.

1653. — Geflügel-Safktrusteln nach Louisette — Fondants de volaille Louisette. Eine Art Croquettes, die jedoch nicht mit einem Hachis, sondern aus einer Purée bereitet werden. Den Geflügelrest parieren und stossen; einige in Butter sautierte Geflügellebern oder etwas Gänseleber daruntermischen; die Masse mit etwas weisser Sauce weichmachen und sie durchs Sieb treiben. Dann die Purée wieder aufs Feuer setzen, 2-3 Eigelb beifügen und die Masse unter stetigem Rühren kochen, bis sich diese von der Kasserolle löst. Nachher die Masse erkalten lassen und birnenförmige Croquettes daraus formen; die Croquettes englisch panieren und backen; in kleine Kassoletten oder Krustaden aus geriebenem Teig oder Duchessemasse anrichten, deren Boden mit einem Löffel " Sauce Béarnaise " (No. 176) garniert wird. Die Fondants hochgestellt in die Sauce dressieren und den Stiel der Birne mit Petersilie imitieren. Recht heiss servieren.

1654. — Geflügel-Schmelzkrusteln nach Cléry — Fondants de volaille à la Cléry. Gleiche Zubereitung wie No. 1653. Die Fondants in kleine Kränzehen aus Duchessemasse anrichten, deren Boden mit einer Fondue von frischen Tomaten garniert wird.

1655. — Wild-Schmelzkrusteln Diana — Fondants de gibier à la Diane. Gleiche Zubereitung wie No. 1653. Das Geflügel durch einen Rest von Fasan oder Rebhuhn ersetzen. In Porzellan-Kassoletten anrichten auf einer Unterlage von Kastanienpurée. Wildsauce extra dabei.

1656. — Backsachen — Les fritots. Die Fritots werden aus allen vorhandenen Resten bereitet, nur darf das Fleisch nicht gehackt, sondern in Stücke geschnit-

ten werden. Einzelne Stücke von Kalbskopf, Hirn, Kalbsfüssen, Hammelfleisch, etc. sind für Fritots anwendbar. Die Resten in Stücke zu je 40-50 gr schneiden und diese während einer Stunde mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Zitronensaft macerieren; dann die Fleischstücke in Backteig tauchen und in die brennendheisse Friture hineinwerfen. Durchbacken und recht knusperig halten. Auf Serviette anrichten. Tomatensauce extra dabei.

1657. — Geflügelfleisch nach Herzogin-Art — Emincé de volaille Duchesse. Diese Zubereitungsart eignet sich speziell für einen ziemlich grossen Geflügelrest oder für ein altes Huhn, das in Bouillon gekocht wurde und dessen Fleisch etwas trocken ist.

Für die Bordüre eine Duchessekartoffel-Masse (2. Rezept) bereiten und diese Bordüre mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle auf eine runde Platte umspritzen. In die Mitte der Platte das ausgebeinte Geflügelfleisch, das man in dünne Schnitte escalopiert hat, anrichten, indem man die Geflügeltranchen abwechselnd mit einigen gekochten Champignons und einer Lage Mornay-Sauce (No. 165) ordnet. Die letzte Schicht soll Sauce sein; auf die Duchessekartoffeln-Bordüre darf jedoch keine Sauce begossen werden. Mit Paniermehl bestreuen, mit Butter beträufeln und im heissen Ofen gratinieren.

1658. — Schnitzelragout von Geflügel — Capitolade de volaille. Kann aus irgendeinem Geflügelrest — Truthuhn, Suppenhuhn, Ente, etc. — zubereitet werden. Das Geflügel in Stücke schneiden (nicht ausbeinen) und diese in einer Sauce schmoren lassen, die folgenderweise zubereitet wird : 1 Kaffeelöffel gehackte Schalotten in etwas Oel anziehen, eine Prise zerdrückten Knoblauch beifügen, 1 Glas Weisswein hineingiessen und auf die Hälfte reduzieren; dann etwas Demiglace, einige geschälte, geviertelte und in Oel sautierte Tomaten, einige geschnittene Champignons, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie daruntermischen. Vorerst die Sauce gut schmoren lassen und dann die Geflügelstücke hineingeben. Wie ein gewöhnliches Ragout servieren. Obenauf gehackte Petersilie.

1659. — Geflügelfleisch nach Piemonteser Art — Emincé de volaille Piémontaise. Ein leicht tomatisiertes Risotto kranzförmig auf eine runde Platte anrichten. (Man kann es auch in einer Savarinform fassonieren oder mit dem Dressiersack anrichten) in die Mitte der Platte ein Emincé von Geflügelfleisch und Champignons, mit " Sauce Suprême " (No. 186), Tomatensauce oder Madeira-Sauce gebunden, dressieren.

1660. — Hühnermuscheln nach Mornay — Coquilles de volaille à la Mornay. Statt Teigkrustaden oder Porzellan-Kassoletten werden hier St. Jakobsmuscheln verwendet. Zutaten : Pouletrest, den man in dünne Schnitten schneidet, einige geschnittene Champignons und eine gut gewürzte Käsesauce. Die Coquilles mit der Sauce nappieren, das Geflügel darauf anrichten. Reichlich mit Sauce nappieren, mit Käse und zerriebenem Weissbrot bestreuen und im Ofen gratinieren.

Nach dem gleichen Verfahren können auch Resten von Fisch, Hirn, etc. zubereitet werden.

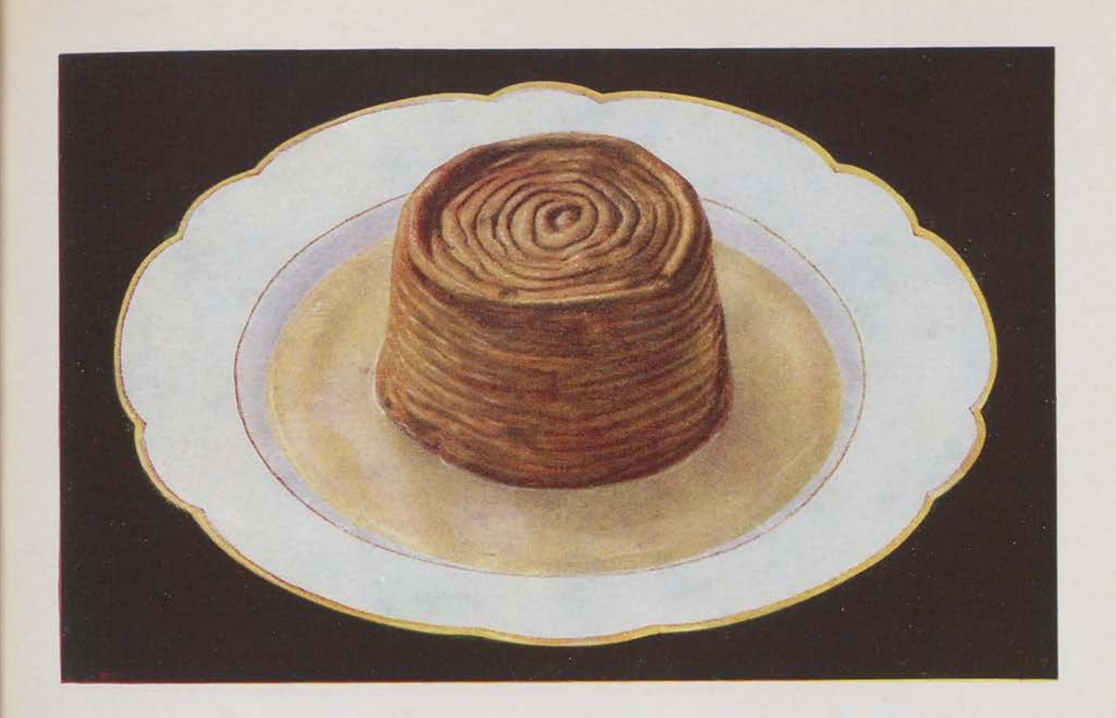
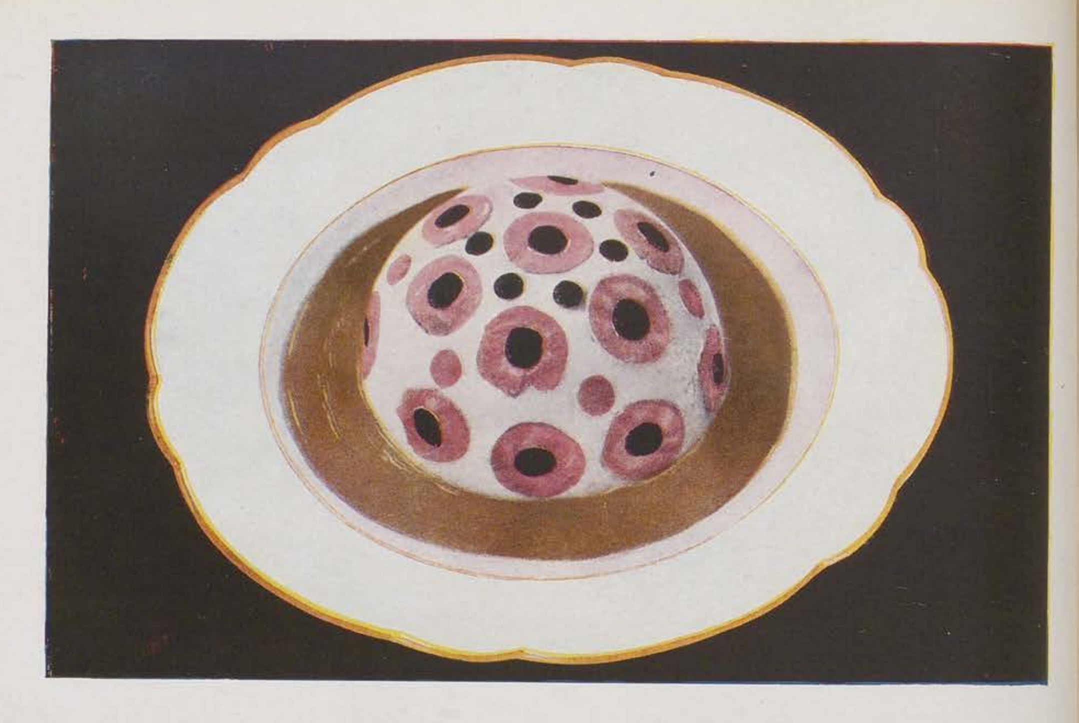




Fig. 229. Timbale n. Sully. (Siehe No. 1613).
Fig. 230. Enten-Pompadour n. Mirabeau. (Siehe No. 1413).



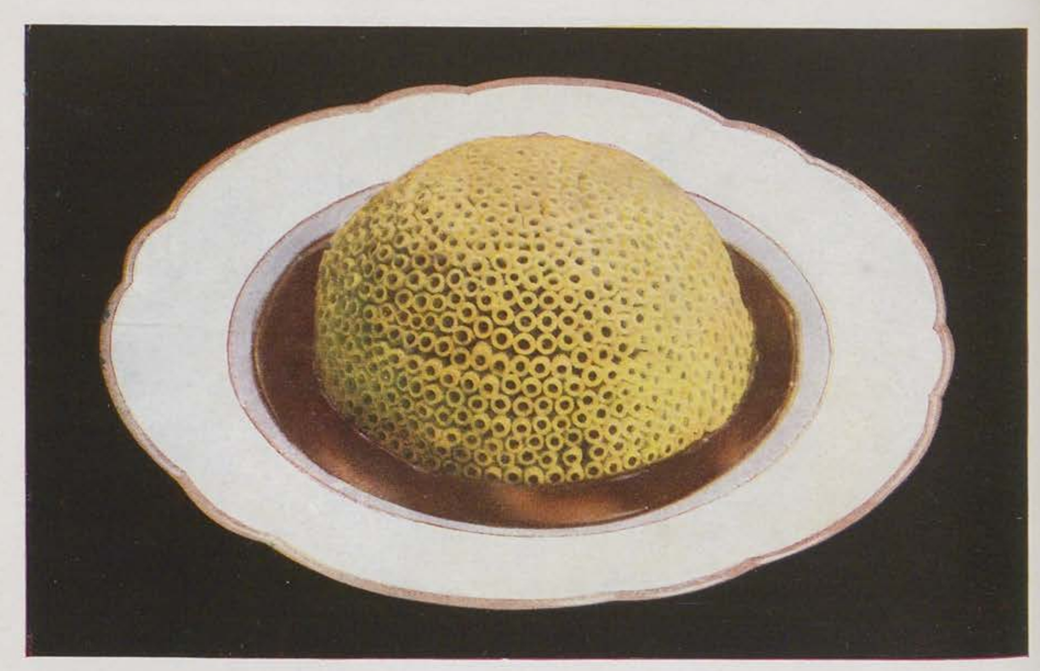


Fig. 231. Füllpastete n. Botschafterin-Art. (Siehe No. 1619).
Fig. 232. Gänseleber-Pastete n. Cambacérès. (No. 1438).

1661. — Kleine Timbalen nach Kurtisanen-Art — Petites timbales à la Courtisane. Eignet sich für einen Pouletrest oder für ein Suppenhuhn. Vorerst 6 ganz dünne Pfannkuchen (ohne Zucker) bereiten. Von diesen Pfannkuchen 12 runde Plätzchen schneiden, mit denen man den Boden von Babaformen belegt; nachher kleine Streifen schneiden, mit denen man die Form inwendig garniert, so dass die Form vollständig mit Pfannkuchen belegt sein wird. Das gekochte Geflügelfleisch mit Salz, Pfeffer und Béchamelle pilieren und die so erhaltene " cremige " Farce durchs Sieb treiben; dann einige kleinwürfelig geschnittene Champignons sowie 3 Eigelb daruntermischen. Die Masse in die Timbalen einfüllen und diese im Wasserbad 8-10 Minuten im Ofen kochen. Stürzen und mit " Sauce Soubise " (No. 172) nappieren. Eine vorzügliche und originelle Entrée.

1662. — Geflügel-Pastetchen — Petits pains de volaille. Das gekochte Geflügelfleisch stossen; dann 1 dzl Béchamelle (auf 125 gr Fleisch gerechnet), 2 Löffel Doppelrahm, Salz, Pfeffer, Muskat sowie 1 ganzes Ei daruntermischen. Diese Purée durchs Metallsieb treiben und sie in betrichene Baba-oder Briochenformen einfüllen; 10 Minuten im Wasserbad pochieren. Stürzen und mit " Sauce Suprême " (No. 186) oder irgendeiner andern Sauce nappieren. Eine kleine, sehr reiche Entrée.

1663. — Geflügelauflauf — Soufflé de volaille. Geflügelreste zu Purée stossen, etwas Béchamelle daruntermischen, würzen, durchs Sieb treiben und auf den Siedepunkt bringen. Abseits des Feuers je 3 Eigelb pro 250 gr Fleisch sowie 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Wie die gewöhnlichen Soufflés backen.

1664. — Kleine Gänseleber-Soufflés — Petits soufflés de foie gras. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1663). Der Leber etwas Béchamelle und mit Paprika gewürzten Rahm beifügen; dann für das gleiche Quantum 1 Eigelb daruntermischen. Nach Belieben können auch in Julienne geschnittene Trüffeln beigemengt werden.

1665. — Geflügel-Schaumbrot nach der Sévigné — Mousse de volaille Sévigné. Aus einem alten Suppenhuhn eine recht cremige und gehörig gewürzte Purée bereiten, der man nach dem Passieren etwas Béchamelle sowie 3 ganze Eier beifügt. Dann die Purée in eine Chartreuse-Form (siehe " Chartreuse de Perdrix " No. 1506) einfüllen und $^1/_2$ Stunde im Wasserbad pochieren. Einige Minuten ruhen lassen und stürzen. Sauce Suprême (No. 186) exrta dabei.

1666. — Pfannkuchen nach Mornay-Art — Pannequets à la Mornay. Ganz kleine Pfannkuchen ohne Zucker bereiten. In die Mitte 1 Löffel Geflügelhachis, dem man einige Champignons beigemengt und mit einer weissen Sauce gebunden hat, legen. Den Pfannkuchen vierkantig zusammenschlagen, so dass die Garnitur gut eingewickelt ist; dann die Pannequets auf eine Gratinplatte umdrehen, sie mit 1 Löffel Mornay-Sauce nappieren, mit geriebenem Gruyère bestreuen und im heissen Ofen gratinieren.

Mit Pfannkuchen können allerhand Resten präpariert werden, sei es in

Hachis, Purée, etc., um so eine schmackhafte und nahrhafte Entrée darzustellen. (Fig. 104).

1667. — Schinken-Auflauf — Soufflé de jambon. 200 gr gekochten mageren Schinken mit 40 gr Butter stossen; dann eine Teetasse ziemlich cremiger Béchamelle sowie 60 gr dicken Rahm darunterziehen. Mit Paprika würzen, mit einigen Tropfen Carmin färben, durchs Metallsieb treiben und auf den Siedepunkt bringen; wenn nötig, noch etwas Sauce beifügen; die Masse soll wie eine dicke Crème aussehen. Nach dem Kochen die Kasserolle vom Feuer nehmen, 4 Eigelb sowie 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen; dann die Masse in eine bestrichene Auflaufform giessen und 25 Minuten bei schwacher Wärme im Ofen backen. Sofort servieren. Aus allerhand Fleischresten können solche Soufflés zubereitet werden.

1668. — Suzanne-Kassolette — Cassolette Suzanne. Dazu kann ein ganz kleiner Rest, wofür man sonst keine Verwendung hat, aufgebraucht werden. Spinat blanchieren, abtropfen, abkühlen ausdrücken und ohne hacken in Butter sautieren. Dann den Spinat in kleine Porzellan-Kassoletten oder St. Jakobsmuscheln ordnen und ein grobes Hachis von Geflügel, Kalbfleisch, Kalbsmilcher, etc., mit etwas wenig Champignons gemischt und mit nur sehr wenig Béchamelle gebunden, auf den Spinat anrichten. Würzen, heissmachen und das Hachis mit ein wenig von der gleichen Sauce nappieren. Obenauf eine Trüffelscheibe oder einen gekochten Champignonhut setzen.

1669. — Kassoletten Opéra — Cassolettes Opéra. Mit einem kleinwürfelig geschnittenen Schinkenrest, einigen Champignons und etwas getrüflelter Gänseleber, alles mit einer kurzen Madeira-Sauce gebunden, kleine erwärmte Porzellan-Kassoletten garnieren. Als Deckel eine im Ofen überkrustete Rondelle aus Duchessemasse auf die Kassolette setzen.

Anmerkung : Die Garnitur kann nach Belieben variiert werden.

1670. — Geflügel-Salat nach Pariser Art — Salade de volaille Parisienne. Einen gut abgetropfneten und grob geschnittenen Kopfsalat in eine Schüssel geben und ganz dünne Geflügelschnitten darauf ordnen. Das Ganze mit einer dicken Mayonnaise maskieren. Mit geschnittenen hartgesottenen Eiern sowie dem geviertelten Kopfsalatherz verzieren.

1671. — Geflügelmuscheln mit Mayonnaise — Coquilles de volaille mayonnaise. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 1670), nur in St. Jakobsmuscheln statt in eine Schüssel anrichten.

1672. — Geflügelfleisch nach Arles-Art — Emincé de volaille Arlésienne. Einen schönen Geflügelrest in dünne Schnitten schneiden. Einzeln gekochte Gemüsesorten in ganz kleine Würfel schneiden und sie mit einer dichten Mayonnaise binden. Halbierte Tomaten mit je einem Löffel dieser Gemüse-Macédoine garnieren, mit den Geflügelschnitten decken und das Ganze mit einem Löffel Mayonnaise nappieren, der man eine dicke Tomatenpurée beige-





Fig. 233. Auberginen n. Vaucluser Art, gefüllte Auberginen, Auberginen n. Müllerin-Art. Kürbisse n. orientalischer Art. (No. 1715 ff).

Fig. 234. Artischockenböden n. Florentiner-Art (No. 1706) Auberginen-Krapfen, Spinat mit Fleurons, Kürbisse mit Rahm (No. 1764).





Fig. 235. Stangensellerie in Jus (No. 1724), Blumenkohl n. polnischer Art (No. 1756), braisierter Lattich mit Madeirafond, Artischocken n. Barigoule (Siehe " Gemüse " No. 1702 ff).

Fig. 236. Gefüllte Tomaten, Artischockenviertel n. Lyoner Art, Sellerie n. Mailänder Art, Knollensellerie n. italienischer Art (Siehe " Gemüse " No. 1700 ff).

fügt hat. Die garnierten Tomaten anrichten. In der Mitte eine Petersilie-Pyramide. Mit rosa Mayonnaise obenauf dekorieren. In die Mitte eine Olive setzen.

Das Wild

1673. — Die für das weisse Fleisch gegebenen Rezepte eignen sich auch für das Federwild; erwähnen möchten wir nur, dass die Bindung nicht mehr mit weisser Sauce, sondern mit brauner Madeira-Sauce oder mit Wildsauce gemacht wird.

Wir geben in der Folge nur einige Spezialrezepte, die sich für die Zubereitung von Feder- oder Haarwildresten eignen.

1674. — Kassoletten nach Sultan-Art — Cassolettes Sultane. Einen Fasan- oder Rebhühnerrest stossen und eine Kastanienpurée bereiten, deren Gewicht einem Drittel des Volumens des pilierten Wildfleisches entsprechen soll. Die Wildpurée mit etwas " Sauce Salmis " (No. 153) oder einer andern Sauce verdünnen und die Kastanienpurée daruntermischen. Die Masse würzen und kleine Kassoletten aus Porzellan oder geriebenem Teig damit garnieren. Mit einem Löffel Sauce decken; obenauf eine Trüffelscheibe setzen.

1675. — Mylord-Kassoletten — Cassolettes Mylord. Der Wildpurée etwas gekochten und kleinwürfelig geschnittenen Schinken beimengen. Auf die garnierten Kassoletten 1 Löffel von in Butter grilliertem Weissbrot streuen.

1676. — Schiffchen nach Kosaken-Art — Barquettes à la Cosaque. 12 ziemlich grosse Schiffchen aus geriebenem Teig blind backen. Dann 100 gr Spaghettis in Salzwasser pochieren, abtropfen, die Spaghettis in kleine 2 cm lange Stücke schneiden und diese in einer kleinen Wildsauce schmoren lassen, die man im voraus aus Knochen und Abfällen bereitet hat. Etwas Tomatenpurée beigeben und das in Julienne geschnittene Wildfleisch daruntermischen. Schmoren lassen und die Schiffchen damit garnieren.

Dazu kann man ganz kleine Resten verwenden, die sich, da nicht ausreichend, nicht für Croquettes oder Koteletts eignen.

1677. — Wildmuscheln nach Herzogin-Art — Coquilles de gibier Duchesse. Mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle den Rand von St. Jakobsmuscheln mit einer, mit ganzen Eiern gebundenen Duchessemasse umspritzen. In die Mitte kleine Wildescalopes mit in Julienne geschnittenem Schinken und Trüffeln anrichten. Reichlich mit Wildsauce nappieren und 5 Minuten in den heissen Ofen geben.

1678. — Kassoletten nach St. Hubertus — Cassolettes Saint-Hubert. Kleine Porzellan-Kassoletten mit einer Feder-oder Haarwildpurée garnieren. Das Wildfleisch mit etwas Sauce pilieren, diese Purée durchs Sieb treiben, mit etwas Porto verdünnen und heissmachen. Die Kassoletten auf $^{3}/_{4}$ füllen; dann mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle das Ganze mit Duchessemasse decken. Im Ofen überkrusten lassen und in die Mitte einen grillierten Champignonhut setzen.

1679. — Hasen-Pastete nach Moldauer Art — Pain de lièvre à la Moldave. Kann entweder aus rohem oder aus gekochtem Wildfleisch zubereitet werden. Einen Hasenrest zu feiner Purée stossen und auf je 500 gr Wildfleisch $^1/_4$ l recht dicker und kalter Béchamelle sowie 150 gr Doppelrahm beifügen. Dann 2 ganze Eier und 3 Eigelb unter diese Farce mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Purée durchs Metallsieb treiben. Nachher diese Farce in eine gehörig gebutterte Timbaleform einfüllen und im Wasserbad ohne Aufkochen pochieren. Nebenbei eine mit Butter gebundene Kastanienpurée bereiten und 12 grosse Champignonhüte grillieren. Die Hasenpastete auf eine runde Platte stürzen und sie mit einer aus den Hasenabfällen bereiteten Demiglace nappieren. Ringsherum die umgedrehten Champignonhüte ordnen, in die man mit der kannelierten Tülle etwas Kastanienpurée dressiert hat.

1680. — Hasen-Netzwürstchen — Crépinettes de lièvre. 250 gr Schweinefleischfarce oder Bratwurstfleisch mit 300 gr piliertem Wildfleisch vermischen. Diese Farce gehörig würzen und sie zu Häufchen à je 80-100 gr in Schweinsnetzchen einwickeln. Den Würstchen eine flache Form geben, sie mit Fett beträufeln und 15-20 Minuten in den warmen Ofen stellen. In die Mitte der Platte eine beliebige Purée — Kastanien, Sellerie, Erbsen, oder nur Kartoffel anrichten. Einen aus den Knochen bereiteten und mit Kartoffelmehl gebundenen Wildjus extra dabei.

1681. — Hasen-Schaumbrot St.-Hubertus — Mousse de lièvre Saint-Hubert. Einen zu Purée gestossenen Wildrest mit etwas Wildsauce — Salmis, Hasenpfeffersauce, etc. — verdünnen. Diese Purée durchs Sieb treiben, warmmachen und abseits des Feuers 2-3 Eigelb und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Kleine gebutterte Babaformen mit dieser Masse füllen und 10-12 Minuten im Wasserbad pochieren. Stürzen und mit “ Sauce Poivrade ” (No. 152), die man aus den Knochen und Abfällen des Wildes bereitet hat, begiessen.

1682. — Hasenpastete nach Nonselet — Pain de lièvre à la Nonselet. Das Hasenfleisch gründlich entnerven und pilieren; Salz, Pfeffer und eine Prise Gewürzmischung beifügen. Dann 2 dzl recht kalter und ziemlich dicker Béchamelle, 1 Tasse Doppelrahm sowie 4 Eigelb unter diese Purée mischen. Das Ganze durchs feine Sieb treiben und 12 kleine gebutterte Babaformen damit füllen. Die Pastetchen 12 Minuten vor dem Servieren im Wasserbad im Ofen pochieren. Aus den Knochen und Parüren des gestossenen Wildes im Voraus eine gute, mit Wildfumet verfeinerte Demiglace bereiten. Ausserdem eine Marmelade von sauren Aepfeln (ohne Zucker), die man mit Zitrone aromatisiert, präparieren. Die Pastetchen kranzförmig auf eine runde Platte anrichten, sie mit der Sauce begiessen und die Marmelade extra dazu servieren.

1683. — Wild-Auflauf — Soufflé de gibier. Einen Wildrest mit einigen Löffeln Béchamelle zu Purée stossen. Die Masse durchs Sieb treiben, und die Purée auf dem Feuer mit Sauce verdünnen, bis sie recht “ cremig ” wird. Würzen und abseits des Feuers 3 Eigelb (auf 250 gr Fleisch gerechnet) sowie 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Wie ein gewöhnliches Soufflé backen.

1684. — Leckerbissen nach Diana — Friands à la Diane. Ein kleines, gehörig gewürztes Wildhachis bereiten. Dann Blätterteig zu langen Streifen von 2 mm Dicke und 8 cm Breite ausrollen. Etwas Hachis auf den Rand des Streifens spritzen und dieses in den Teig einwickeln, so dass dieser zweimal aufgerollt wird. Den Teig egalisieren, mit Eigelb bepinseln und im heissen Ofen backen. Heiss servieren.

Fische

1685. — Allfällige Fischresten werden meist in kaltem Zustande in Mayonnaise oder Vinaigrette serviert. Man kann sie aber auch warm anrichten, d.h. in Croquettes, Koteletts, Mundtäschchen, Pannequets, Pasteten oder Schaumbrötchen. Die für das Geflügel gegebenen Rezepte sind auch hier anwendbar. Natürlich muss die Sauce jeweils der Natur des Gerichtes entsprechen und wo keine Béchamelle in Frage kommen kann, so wird stets eine Weissweinsauce, Krevettensauce, Nantua-Sauce, Kardinal-Sauce, etc. Verwendung finden.

1686. — Fisch-Cadgery — Cadgery de poissons. Eine Curry-Sauce (No. 201) und einen Reis nach kreolischer Art (No. 1893) bereiten. Einen Rest von gekochtem Fisch (Salm, Steinbutt, Butte oder Stockfisch) sauber blättern und häuten. Dann in eine Timbale oder Schüssel zuerst eine Lage Reis geben, mit Fisch decken und mit Sauce nappieren. Wiederum eine Lage Reis geben, dann Fisch und Sauce darauf anrichten. Die letzte Schicht muss Sauce sein. Vor dem Servieren im Ofen heissmachen, jedoch ohne Gratinieren.

1687. — Hecht nach Palästiner Art — Brochet à la Palestine. Gekochte Nudeln in Butter sautieren und sie in eine Gratinplatte anrichten; mit dem geblätterten Fisch (ohne Gräte) decken. Mit einer leichten Käse-Béchamelle nappieren und gratinieren.

Anmerkung : Selbstverständlich kann man ebensogut Steinbutt, Butte oder irgendeinen andern Fisch dazu verwenden.

1688. — Monseigneur-Tomaten — Tomates Monseigneur. Irgendeinen Fischrest zu Purée stossen, mit einer gut gewürzten Béchamelle binden und abseits des Feuers 2 Eigelb darunterziehen. Diese Crème in halbierte, ausgehöhlte und gewürzte Tomaten einfüllen. Mit zerlassener Butter beträufeln und 10-12 Minuten in den warmen Ofen geben. Die Tomaten kann man durch Krustaden oder Törtchen aus geriebenem Teig ersetzen.

1689. — Hummer-oder Langustenmuscheln nach Thermidor — Coquilles de homard ou langouste à la Thermidor. Fischresten nicht allzu fein hacken; mit der gleichen Sauce wie für “ Homard Thermidor ” (No. 835) binden und in St. Jakobsmuscheln anrichten. Nachher gratinieren.

1690. — Salm-oder Langusten-Mayonnaise — Mayonnaise de saumon ou Langouste. Einen geblätterten Fischrest in eine Schüssel auf geschnittenem, pyramidenförmig dressiertem Kopfsalat anrichten. Mit Mayonnaise nappieren.

Obenauf nach Belieben mit hartgekochten Eiern, Kapern, Cornichons, Oliven, etc. verzieren.

1691. — Salmmuscheln nach Pariser-Art — Coquilles de saumon à la Parisienne. Den Boden von St. Jakobsmuscheln mit etwas geschnittenem Kopfsalat garnieren; das gekochte und geblätterte Salmfleisch darauf ordnen, mit dichter Mayonnaise nappieren und mit einem harten gehackten Ei sowie einer Prise Kapern verzieren.

1692. — Langustenmuscheln — Coquilles de langouste. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1691).

1693. — Krevetten-Undinen — Ondines aux crevettes. Wird aus einem ganz kleinen Salmrest zubereitet. 250 gr gekochter Salm mit 40 gr Butter und 50 gr Doppelrahm pilieren; würzen und 50 gr leicht geschlagenen Rahm darunterziehen. Mit dieser Mousse kleine hohle Formen belegen; in die Mitte ein Salpikon von Krevettenschwänzchen, die man mit Mayonnaise gebunden hat, anrichten. Mit Salmmousse decken und die Formen während 20 Minuten in dem Eis vergraben. Dann in eine hohle Platte — silberne Timbale oder Kristallschale — stürzen. Das Ganze mit einer guten, recht klaren und wenig festen Weissweingelée nappieren. Jede Undine mit einem Kerbelblatt verzieren und in die Mitte eine rote Krevette einstecken.

1694. — Salm-Schaumbrot — Mousse de saumon. Einen gekochten Salmrest (ca 500 gr) mit 100 gr Butter und 100 gr dickem Rahm pilieren; 2-3 Löffel kalter Béchamelle, das nötige Gewürz sowie einige Tropfen Carmin daruntermischen; diese Purée durchs Sieb treiben und eine mit Gelée chemisierte Aspik-Form damit garnieren. Stürzen und mit gehackter Gelée dekorieren.

1695. — Seeheht nach Parmentier-Art — Colin à la Parmentière. Gekochte Salzkartoffeln in dicke Tranchen schneiden und diese kranzförmig auf eine runde Gratinplatte anrichten. In die Mitte den sauber geblätterten Fischrest (Seehecht oder irgendeinen andern vorhandenen Fisch) dressieren. Mit geschnittenen und rissolierten Champignons bestreuen und das Ganze mit einer Krevetten-Sauce (No. 182) oder nur einer leicht tomatisierten Béchamelle nappieren; 1-2 harte gehackte Eigelb darauf streuen, mit Butter beträufeln und etwa 1/4 Stunde im mittelheissen Ofen schmoren lassen.

Schinken

1696. — Schinken-Schaumbrötchen nach Florentiner Art — Mousselines de jambon à la Florentine. Für ein Service von 8 Personen 500 gr Abfälle von gekochtem Schinken, den man gut entnervt hat, nehmen. Diesen Schinken mit der Maschine hacken; pilieren; dann 1/4 l ziemlich dicke Béchamelle, 100 gr Doppelrahm, 2 ganze Eier, 3 Eigelb sowie einige Tropfen Carmin daruntermischen. Nur mit Pfeffer würzen, da der Schinken ohnehin genügend Salz enthält. Diese Farce in eine runde flache Form einfüllen, die man gebuttert und mit Paniermehl bestreut hat; 35-40 Minuten im Wasserbad pochieren.





Fig. 237. Kardonen mit Mark, gebackene Schwarzwurzeln, Karotten n. Vichyer Art, Karotten n. Chantilly Art (Siehe " Gemüse " Seite No. 1700 ff).

Fig. 238. Rizotto n. piemonteser Art, Rizotto n. Mailänder Art, Ravioli n. italienischer Art, Reis n. kreolischer Art. (Siehe " Gemüse No. 1700 ff).





Fig. 239. Mousseline-Purée (No. 1826), Mont-d'Or Kartoffeln (No. 1835), Kartoffeln n. normannischer Art (No. 1857), Mirette-Kartoffeln (No. 1853).

Fig. 240. Anna-Kartoffeln. (Siehe No. 1850).

Nebenbei 1 $^1/_2$ Kg. gut gereinigten Spinat in Salzwasser blanchieren, abtropfen, abkühlen und rasch in Butter sautieren (ohne hacken). Den Spinat in die Mitte einer Gratinplatte anrichten und die Schinkenmousseline darauf stürzen. Das Ganze mit Mornay-Sauce (No. 165) überziehen, mit geriebenem Käse bestreuen und gratinieren.

1697. — Schinken Schaumbrötchen nach Mornay-Art — Mousseline de jambon à la Mornay. Gleiche Farce-Zusammensetzung wie oben (No. 1696); nur dass man der Mousse 3 ganze Eier beifügt. Dann die Farce in eine bestrichene Manqué-Form einfüllen und die Mousseline zirka 35 Minuten im Ofen kochen. Auf eine runde Gratinplatte stürzen, mit Käse-Béchamelle nappieren und im heissen Ofen gratinieren. Heiss servieren.

1698. — Schinken-Schaumbrötchen nach Viroflay — Mousseline de jambon à la Viroflay. 250 gr mageren, gekochten Schinken hacken und mit 75 gr Butter, einer Tasse dicker Béchamelle, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Carmin stossen. Diese Purée durchs Sieb treiben, sie auf dem Feuer mit 2 Löffeln Rahm binden, die Kasserolle vom Feuer nehmen und 3 Eigelb sowie 1 zu Schnee geschlagenes Eiweiss darunterziehen. Kleine, inwendig geölte Papier-Kassoletten zu $^3/_4$ mit dieser Mousse füllen; 10-12 Minuten vor dem Servieren diese Kassoletten in den heissen Ofen geben. Die Kassoletten gehen lassen und sofort auf eine mit einer Serviette versehene Platte stürzen. In die Mitte der Platte eine Spinatpurée, die man in eine Krustade aus geriebenem Teig dressiert oder in einer Charlotteform fassonniert hat.

1699. — Schinkenpastete Aurora — Pain de jambon à l'Aurore. Vorbereitung wie oben (No. 1698). Der durchs Sieb passierten Purée 3 ganze Eier (pro Pfund Purée), einige Tropfen Carmin, eine Prise Paprika sowie 3 Esslöffel Doppelrahm beimengen. Diese Masse in eine runde und flache, mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weissbrot bestreute Form einfüllen; 30 Minuten im Wasserbad im Ofen kochen. Auf eine runde Platte stürzen und mit Aurora-Sauce (No. 167) nappieren. Obenauf 2 harte gehackte Eigelb streuen. Heiss servieren.

GEMÜSE

Artischocken

1700. — Artischocken mit weisser Sauce oder Vinaigrette — Artichauts Sauce blanche ou vinaigrette. Die äusseren Blätter abschneiden, den Boden parieren und das Gemüse waschen. In kochendem Salzwasser blanchieren, bis man die mittleren Blätter leicht abreissen kann. Etwas abkühlen, abtropfen und auf Serviette anrichten. Eine weisse Sauce oder eine Vinaigrette extra dabei.

1701. — Artischocken nach der Mireille — Artichauts à la Mireille. Ganz kleine Artischocken im Genre Poivrade nehmen; nur die äusseren Blätter entfernen und die Artischocken mit 1 Glas Bouillon oder Wasser, 1 dzl Olivenoel, Salz, Pfefferkörnern sowie 12 kleinen Zwiebeln in eine Kasserolle geben; 3-4 geschälte und geviertelte Tomaten hineingeben und decken. Das Ganze 1/2 Stunde ziemlich stark kochen lassen und servieren, vorzugsweise kalt.

1702. — Artischocken nach Barigoule — Artichauts Barigoule. Von mittelgrossen Artischocken den oberen Teil abschneiden, die Böden parieren und die Artischocken in Salzwasser halb garmachen. Dann abkühlen und von der Mitte die wollartigen Blätter entfernen, um so ausgehöhlte Artischocken zu erhalten. Nachher die Artischocken mit Champignonsduxelles (No. 1736) füllen, der man etwas gekochten und gehackten Schinken beigemengt hat. Die farcierten Artischocken mit einer Speckscheibe umhüllen, binden und hochgestellt in eine Cocotte geben, die einige Löffel brennendheisses Oel enthält. Mit 1/2 Glas Weisswein ablöschen, je 2-3 Löffel Tomatenpurée und dünner Demiglace beifügen, salzen, mit einem geölten Papier decken und 35-40 Minuten im mittelheissen Ofen schmoren lassen. Bindfaden entfernen und mit dem entfetteten Jus, den man nötigenfalls reduziert hat, servieren. (Fig. 235).

1703. — Artischockenböden nach Argenteuil — Fonds d'artichauts Argenteuil. Die gekochten Artischocken parieren, die Böden in Butter dämpfen und würzen. Kranzförmig auf eine runde Platte anrichten. In die Mitte der Platte Spargeln dressieren, die man mit einer Rahmsauce gebunden hat. Gehackte feine Kräuter darüber streuen. Die Böden können auch mit Spargelspitzen gefüllt werden.

1704. — Farcierte Artischockenböden — Fonds d'artichauts farcis. Die rohen Artischocken wie oben (No. 1703) parieren; die Blätter auf 1 cm über dem Boden abschneiden; mit Zitrone beträufeln und mit etwas Mehl in Salzwasser kochen. Abkühlen, die wollartigen Blätter entfernen und die ausgehöhlten Artischocken mit einem Hachis von gekochtem Fleisch, Champignons oder einer beliebigen Purée farcieren. Gratinieren und mit einer geeigneten Sauce servieren.

1705. — Artischockenböden nach Colbert — Fonds d'artichauts à la Colbert. Wenn man Artischockenböden bereiten will, müssen diese in rohem und nicht etwa in gekochtem Zustande pariert werden, da sonst jedes ausgerissene





Fig. 241. Schnepfen-Pastete n. Feinschmecker-Art (Siehe No. 1595).
Fig. 242. Spinat-Pastete mit Rahm. (Siehe No. 1775).



Fig. 243. Aufgeblähte Kartoffeln in einem Korb dressiert. (No. 1824).

Diese originelle Anrichtart findet überall Beifall. Natürlich muss der Boden des Korbes mit trockenen Gemüsen garniert oder auch nur mit Seidenpapier gefüllt sein. Dann die Füllung mit einer Serviette decken und die Kartoffeln darauf anrichten.

Diese aufgeblähten Kartoffeln können auch einfach pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette versehene Platte angerichtet werden. Unsere Abbildung stellt auch eine andere Anrichtart dar, und zwar das Dressieren in ein Nest von Strohkartoffeln.

Blatt einen Teil des Bodens mit sich wegnimmt. Zuerst die äusseren Blätter auf Bodenhöhe zuschneiden. Dann mit dem Messer die Artischocken genau wie die Kartoffeln schälen. Mit Zitrone beträufeln und sofort in Zitronenwasser legen. Etwas Mehl in Wasser verrühren, dann die Artichockenböden in dieses Kaltwasser geben. Salzen. Pfeffern und Zitronensaft hineingiessen. Nachher die Böden kochen bis die wollartigen Blätter leicht herausgenommen werden können. Abkühlen und aushöhlen. Die so bereiteten Artischockenböden können als Garnitur oder Suppeneinlage verwendet oder aber als Gemüse, Purée, etc. serviert werden. Man kann auch die Böden ganz oder in Stücken mit Butter sautieren, in Backteig tauchen und Krapfen daraus machen, oder sie mit diversen Gemüsesorten garnieren.

Colbert-Zubereitung : die präparierten Artischockenböden in Mehl drehen, in geschlagenes Ei tauchen und in geriebenes Weissbrot wälzen. Backen und auf eine runde Platte anrichten. Auf jeden Boden 1 Löffel Colbert-Sauce giessen.

1706. — Artischockenböden nach Florentiner Art — Fonds d'artichauts à la Florentine. Die Artischockenböden wie oben (No. 1705) bereiten und sie mit Spinat nach englischer Art (No. 1773) füllen. Mit 1 Löffel Mornay-Sauce (No. 165) decken; mit geriebenem Käse bestreuen und gratinieren. Artischockenböden kann man mit allerhand Gemüsesorten — gekocht und in Butter sautiert — sie es Gemüse-Macédoine, junge Erbsen, Champignons, etc. oder mit einer beliebigen Fleischfüllung garnieren. (Fig. 234).

1707. — Artischockenherzen nach Frühlings-Art — Cœurs d'artichauts à la Printanière. Kleine, recht zarte Artischocken in 4 Stücke schneiden und sie in Salzwasser halbblanchieren; dann die Artischocken abtropfen und sie in eine Pastetenterrine oder eine feuerfeste Cocotte ordnen. Mit einem halben Glas Weisswein und einigen Löffeln gutem Kalbsjus begiessen. Ringsherum folgende Garnitur legen : eine handvoll kleine junge Karotten, eine handvoll geviertelte weisse Rüben, eine handvoll junge Erbsen, 6-8 kleine junge Kartoffeln, 2 geviertelte Tomaten, Salz, Pfeffer und gehackten Kerbel. Ein grosses Stück frischer Butter beifügen, decken und 35-40 Minuten im Ofen kochen.

1708. — Artischockenviertel nach Lyoner und italienischer Art — Quartiers d'artichauts Lyonnaise et italienne. Die Artischocken nicht ganz, sondern in Viertel schneiden und in kochendem Wasser blanchieren; abtropfen und im Ofen mit etwas Oel leicht rissolieren. Dressieren und mit " Sauce Lyonnaise " (No. 135) oder " Sauce Italienne " (No. 139) begiessen.

Spargeln

1709. — Die bestbekannte Spargelsorte ist diejenige von Argenteuil mit violetfarbiger Spitze. Auch die grünen Spargel sind sehr geschätzt. Die Spargelspitzen finden als Suppeneinlage, Garnitur, Gemüse, etc. Verwendung.

1710. — Spargel mit weisser Sauce — Asperges sauce blanche. Die Spargeln sauber schälen, waschen, in Bündel binden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Nicht allzu stark aufkochen lassen, damit die Spitzen ja nicht beschädigt werden. Dann abkühlen. In Salzwasser warmstellen und auf Ser-

viette mit pyramidenförmig angerichteter krauser Petersilie dressieren. " Sauce Mousseline " (No. 174), " Hollandaise " (No. 175) oder " Bâtarde " (No. 181) extra dabei.

1711. — Spargel mit Vinaigrette — Asperge Vinaigrette. Wie oben (No. 1710) zubereiten. Lauwarm servieren, mit Vinaigrette extra dabei.

1712. — Spargel nach Mailänder Art — Asperges à la Milanaise. Die Spargel lagenweise, Köpfe etwas übereinandergelegt, auf die Platte anrichten. Mit geriebenem Gruyère bestreuen und reichlich mit " Beurre Noisette " begiessen; 3 Minuten bei starker Hitze im Ofen gratinieren.

1713. — Spargelspitzen mit Rahmsauce — Pointes d'asperges à la crème. Den zarten Teil der Spitzen in Stücke schneiden, diese in kochendem Salzwasser kochen, abtropfen und in einer leichten, mit etwas Rahm gebundenen Béchamelle schmoren lassen. Würzen und kurz vor dem Servieren die Sauce mit 1-2 Eigelb, die man in etwas Rahm verrührt hat, binden. In eine Timbale oder eine hohle Platte dressieren.

Die Spargelspitzen können auch wie die Erbsen in Butter sautiert werden. Oft werden beide gemischt .Aus Spargelspitzen kann man vorzügliche Suppen bereiten.

1714. — Spargel nach flämischer Art — Asperges à la Flamande. Man rechnet je ein halbes hartes Ei pro Person. Das Ei wird von dem Gast selbt in dem Teller zerstossen und mit 3 Löffeln zerlassener Butter begossen. Die Spargel wie üblich kochen.

Auberginen (Eieräpfel)

1715. — Auberginen nach Müllerin Art — Aubergines à la Meunière. Die Auberginen der Länge nach in 1 cm breite Streifen schneiden, diese in Mehl drehen und in Butter backen. Mit Salz bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und mit brennendheisser Butter begiessen. Petersilie darüber streuen.

Vor dem Kochen die Auberginen mit Salz bestreuen, sie 30 Minuten auswässern, abschütten und abtrocknen. (Fig. 233).

1716. — Gebackene Auberginen — Aubergines frites. Schälen und in runde 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz auswässern. Abtrocknen, in Mehl drehen und in heissem Oel backen. Sofort servieren, da die Auberginen sonst weich werden.

1717. — Farcierte Auberginen — Aubergines frites. Die Auberginen nicht schälen, sondern nur der Länge nach entzweischneiden. In dem Fleisch, ringsherum in der Haut sowie in der Mitte einige $^1/_2$ cm tiefe Einschnitte machen; $^1/_4$ Stunde mit Salz auswässern und mit Oel backen. Wenn die Auberginen durchgebacken sind, abschütten und aushöhlen, ohne die Haut zu beschädigen. Das Fleisch der Auberginen mit einer Prise Knoblauch und feinen Kräutern hacken und ein gleiches Quantum Champignon-Duxelles (No. 1736) daruntermischen. Würzen und die Haut der Auberginen mit dieser Masse farcieren. Mit Paniermehl bestreuen, mit Oel beträufeln und gratinieren. Auf eine längliche Platte mit einem Tomatencoulis servieren.





Fig. 244. Strohkartoffeln, Chip's-Kartoffeln, aufgeblähte Kartoffeln im Nest, Pont-Neuf-Kartoffeln, Span-Kartoffeln. (Siehe " Gemüse " No. 1816 ff).

Fig. 245. Längliche und runde Kartoffelcroquetten, Dauphine-Kartoffeln, Lorette-Kartoffeln, birnenförmige Kartoffelcroquetten. (Siehe " Gemüse " No. 1830 ff).



Fig. 246. Duchesse-oder Herzogin-Kartoffeln : Plätzchen, Briochen, Brötchen, mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle dressiert. (Siehe Gemüse No. 1828).

1718. — Farcierte Auberginen nach Bostoner Art — Aubergines farcies à la Boston. Wie oben (No. 1717) kochen. Das gehackte Auberginenfleisch mit einigen Löffeln recht cremiger Béchamelle binden, würzen und je 1 ganzes Ei pro 4 Auberginen sowie 60 gr geriebenen Gruyère daruntermischen. Auf eine längliche Platte anrichten, mit geriebenem Käse bestreuen und im heissen Ofen 7-8 Minuten gratinieren. Keinen Knoblauch beifügen. Beim Servieren die Auberginen mit einigen Löffeln gewürztem und erwärmten Doppelrahm begiessen.

1719. — Auberginen nach provençalischer Art — Aubergines à la Provençale. Die Auberginen schälen, sie in Tranchen schneiden, mit Salz auswässern, in Mehl drehen und in der Pfanne mit brennendheissem Oel sautieren. Nebenbei in einer andern Pfanne gleichviel geschälte, ausgedrückte und geviertelte Tomaten ebenfalls in Oel sautieren. Dann die beiden Gemüse vereinigen und das Ganze mit einer Prise zerdrücktem Knoblauch einige Minuten in der Pfanne sautieren. In eine Timbale schütten. Obenauf gehackte Petersilie.

1720. — Auberginen nach Vaucluser Art — Aubergines à la Vauclusienne. Die Auberginen schälen und sie der Länge nach in je 4 Tranchen schneiden; mit Salz auswässern, abtrocknen, in Mehl drehen und in der Pfanne mit Oel kochen. Nachher die Auberginen in eine Gratinplatte ordnen; dann 500 gr Tomaten (auf 3 Auberginen gerechnet) aushöhlen, grob hacken und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und einer Prise Knoblauch in Oel weichkochen. Auf jede Aubergine eine Lage Tomatenhachis streichen; mit geriebenem Weissbrot bestreuen, mit Oel beträufeln und 35-40 Minuten im mittelheissen Ofen gut schmoren lassen.

Kardonen

1721. — Dieses Gemüse ist speziell für reiche Diners geeignet. Die Kardonen schälen, d.h. die grünen äusseren Blätter entfernen und nur die weissen Blätter verwenden. Diese werden in 7-8 cm lange Stücke geschnitten und in mit Zitronensaft gesäuertem Wasser gekocht, damit das Gemüse schön weiss wird.

1722. — Kardonen mit Mark — Cardons à la moelle. Die Kardonen schälen und sie in Stücke schneiden; dann mit Zitrone einreiben und in mit Zitronensaft stark gesäuertem Salzwasser, in das man zudem noch etwas Mehl hineingegeben hat, kochen; dem Kochfond noch etwas Pfeffer sowie einige Karotten und Zwiebeln beifügen; 4 Stunden leise kochen; dann die Kardonen in eine Schüssel anrichten und mit einer Madeira-Sauce begiessen, unter die man grobwürfelig geschnittenes Ochsenmark gemischt hat.

1723. — Kardonen mit Parmesan — Cardons au Parmesan. Die Kardonen nach dem Kochen genau wie die Selleries dieses Namens (No. 1725) behandeln.

Die Selleries

1724. — Braisierte Stangensellerie mit brauner Sauce — Céleri en branches braisé, sauce demiglace. Die Selleries schälen und sie der Länge nach entzweischneiden. Sehr sorgfältig washcn und 20 Minuten in kochendem Salzwasser

blanchieren. Abkühlen und mit gut gewürztem Jus oder Bouillon braisieren, mit Salz, Pfefferkörnern, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Karotten und Schweineschwarten. Die Sellerie längere Zeit in diesem Jus schmoren lassen; dann abtropfen und mit einer guten, mit Madeira verfeinerten Demiglace begiessen. (Fig. 235).

1725. — Sellerie mit Parmesan — Céleri au Parmesan. Wie oben (No. 1724) in Bouillon kochen; gut abtropfen und die Selleries in eine Gratinplatte anrichten. Mit Mornay-Sauce (No. 165) begiessen, geriebenen Käse darüber streuen und im heissen Ofen gratinieren.

1726. — Sellerie nach Hausfrauen-Art — Céleri à la Ménagère. Die Selleries schälen und wie oben (No. 1724) blanchieren; 1-2 Zwiebeln und Karotten in einer Cocotte blond anrösten, die in 5 cm lange Stücke geschnittenen Selleries darauf ordnen und 250 gr geschälte und geviertelte Tomaten daruntermischen. Würzen, mit etwas Bouillon oder Jus ablöschen und das Ganze 1 Stunde kochen lassen.

Der blanchierte Sellerie kann auch einem Kalbsbraten in der Cocotte beigefügt werden; man lässt ihn somit im Kalbsjus schmoren.

Der Knollensellerie ist auch als Gemüse oder Fleischrarnitur sehr geschätzt.

1727. — Knollensellerie nach italienischer Art — Céleri-rave à l'Italienne. Die Selleries schälen und sie in ziemlich dicke Viertel schneiden. In kochendem Salzwasser fast garkochen; dann abtropfen und in Butter fertigkochen. In eine Schüssel anrichten und mit " Sauce Italienne " (No. 139) begiessen. Obenauf gehackte Petersilie.

1728. — Knollensellerie mit Parmesan — Céleri-rave au Parmesan. Wie oben (No. 1725) kochen und die Selleries in einem guten Bratenjus schmoren lassen.

1729. — Knollensellerie-Krapfen — Céleri-rave en beignets. Die Selleries in 1 $^1/_2$ cm dicke Tranchen schneiden und sie in kochendem Salzwasser fast garkochen; dann abtropfen, mehlen und englisch panieren, entweder ganz oder in 4 Teile geschnitten (Fächerform). Mit Butter oder in der heissen Friture backen. Mit einer leichten Tomatensauce servieren.

Champignons, Steinpilze, Morcheln, etc
(Fig. 249)

1730. — Bei der Champignonernte ist grösste Vorsicht am Platze, da bekanntlich eine Anzahl essbarer Sorten sich von den giftigen Pilzen kaum unterscheiden lassen. Jedenfalls müssen die Champignons ganz frisch konsumiert werden. Schwarze und geöffnete Champignons sind ohne Bedenken zu verwerfen.

1731. — Das Kochen der Zucht-Champignons — La cuisson ordinaire des champignons de couche. Die Wurzel abschneiden und die Champignons unter laufendem Wasser waschen. Champignonfond : auf 250 gr Champignons ein nussgrosses Stück Butter, den Saft einer halben Zitrone, 1 Kaffeetasse Wasser und eine Prise Salz auf lebhaftes Feuer setzen, decken und nur 3 Minuten bei starkem Aufwallen kochen lassen. Die Champignons müssen in den kochenden Fond hineingeworfen werden.

1732. — Farcierte Champignons — Champignons farcis. Schöne, grosse Champignonhüte waschen (nicht schälen) und sie ein wenig aushöhlen; dann die Champignons salzen und sie mit der unten gegebenen Duxelles füllen. Mit Paniermehl bestreuen, mit Oel beträufeln und im sehr heissen Ofen gratinieren.

1733. — Champignons mit Rahm — Champignons à la crème. Kleine, weisse Champignons nehmen, diese waschen und bei gedeckter Kasserolle mit Salz und Pfeffer in Butter kochen; ein wenig klare Béchamelle und gleichviel Rahm beifügen, so dass die Champignons bedeckt sind; schmoren lassen und im letzten Moment einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.

1734. — Grillierte Champignons — Champignons grillés. Grosse schöne Champignonhüte unten aushöhlen; waschen (nicht schälen), mit Oel beträufeln und im sehr heissen Ofen grillieren. Anrichten und eine Schneckenbutter (Butter, Petersilie, Knoblauch und Schalotte zusammenstossen) in die hohlen Champignonhüte einfüllen. Nach Belieben mit " Maître d'Hôtel Butter " statt mit Schneckenbutter garnieren.

1735. — Krusten mit Champignons — Croûtes aux champignons. Ganz kleine weisse Champignons reinigen und sie eventuell schälen, wenn sie nicht ganz weiss sind. Dann mit Butter, Salz und Zitronensaft kochen. Nachher die Champignons mit einer recht cremigen " Sauce Suprême " (No. 186) oder " Béchamelle " (No. 164) binden, schmoren lassen, etwas Pfeffer und eine Prise Cayenne beifügen und entweder in eine Kruste aus geriebenem Teig oder auf breite, runde, in Butter gebackene Brotcroûtons anrichten.

1736. — Champignons-Purée — Purée de champignons. 250 gr weisse, geschälte und gewaschene Champignons durchs feine Sieb treiben; diese Purée mit ganz wenig brennendheisser Butter und dem Saft einer halben Zitrone kochen, salzen, pfeffern und auf lebhaftem Feuer einkochen. Dann die Purée mit 2 Löffeln recht dicker Béchamelle binden und nicht mehr aufkochen lassen.

Diese Purée dient nur als Garnitur für Krustaden oder Artischockenböden; die Champignons werden roh passiert, damit sie ja nicht an Aroma verlieren.

Sämtliche Morchelsorten werden in die Kategorie der essbaren Pilze eingereiht; obwohl gewisse Amateure anderer Meinung sind, machen wir darauf aufmerksam, dass die Morcheln gründlich unter laufendem Wasser gewaschen werden müssen; dann abschütten und gut abtrocknen. Da die Morchel viel Wasser enthält, muss man sie zweimal sautieren; sobald die Champignons in ihrem Jus schwimmen, abschütten, aber den Sud nicht wegwerfen, da dieser reduziert und einem Fleischjus oder einer Sauce beigemengt wird. Die herausgenommenen Morcheln dann in eine andere brennendheisse Butter werfen und sie garkochen.

1737. — Morcheln mit Rahm — Morilles à la crème. Gleiche Zubereitung wie für die Champignons dieses Namens (No. 1733) gegeben. Können auch in der Cocotte mit einem Fleischstück gekocht werden.

1738. — Morcheln mit feinen Kräutern — Morilles aux fines herbes. Ein vorzügliches Gemüse, das in Butter mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer offenen Kasserolle gekocht wird, damit das Champignonwasser verdunsten kann. Wenn der Fond vollständig eingekocht ist, Butter in einer Pfanne heissmachen

und die Morcheln mit gehackter Petersilie rasch darin sautieren. Sofort servieren. Je nach der Grösse werden die Morcheln ganz oder geschnitten zubereitet.

1739. — Steinpilze nach Bordeleser Art — Cèpes à la Bordelaise. Dazu kann man frische oder konservierte Steinpilze verwenden. Die Champignons in Tranchen schneiden und diese in der Pfanne mit Oel und Butter sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Steinpilze gut rissolieren lassen. Dann einen gehäuften Kaffeelöffel gehackter Schalotten beifügen, noch einige Minuten sautieren und mit einigen Löffeln " Beurre Noisette " begiessen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

1740. — Steinpilze nach provenzalischer Art — Cèpes à la Provençale. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1739), nur dass man die Schalotten durch Knoblauch ersetzt. Für das Sautieren kommt die Butter ganz in Wegfall; nur Oel dazu verwenden.

1741. — Pfifferlinge mit Rahm — Giroles ou chanterelles à la crème. Mit Butter zubereiten. Dient als Garnitur zu Pfannkuchen oder Rühreiern; die Chanterelle wird auch zu Kalbsbraten serviert. Nach Belieben mit einer Rahmsauce zubereiten.

Moos-, Kaiserschwämme und Lorcheln werden auch in Butter sautiert oder mit Rahm zubereitet, jedoch mit viel Gewürz.

1742. — Eier-Kürbis — La chayotte. Ein vorzügliches Gemüse, das aus Algerien kommt. Schälen, in Tranchen schneiden, diese blanchieren und in Butter garkochen. Kann auch farciert oder braisiert werden, aber das Blanchieren ist obligatorisch.

1743. — Endivie mit Rahm — Chicorée à la crème. Das Grüne von der Endivie ziemlich lang in Salzwasser kochen, abkühlen, ausdrücken und hacken; dann einen kleinen Roux bereiten, die Endivie himein geben und mit etwas Bouillon gras ablöschen. Würzen, die Kasserolle decken und $^3/_4$ Stunde im mittelheissen Ofen braisieren. Nachher die Endivie in eine andere Kasserolle geben (da sie leicht gratiniert hat) und einiges Löffel Béchamelle sowie etwas Rahm beifügen. Abschmecken, einige Minuten schmoren lassen und mit gebackenen Brotcroûtons servieren.

1744. — Endivien-Brot — Pain de chicorée. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 1743). Nach dem braisieren die Kasserolle abseits des Feuer stellen und 3 ganze Eier, die man wie für Omelette geschlagen hat, daruntermischen (auf 1 Kg. gekochter Endivie gerechnet). Diese Purée in eine bestrichene Timbaleform schütten und 25-30 Minuten im Wasserbad bei ganz leichtem Aufwallen im Ofen kochen. Auf eine runde Platte stürzen und mit gewürztem Rahm oder einer leichten Béchamelle begiessen.

Kohl

Hier ist die Auswahl gross : Rosenkohl, Grünkohl, Rotkohl, Blumenkohl, Brocolis, Kohlrabi, etc.; auch gibt es entsprechend viele Zubereitungsmethoden die für dieses Gemüse anwendbar sind.



Fig. 247. Mimosa-Salat. (Siehe No. 1909).
Fig. 248. Mercedes-Salat. (s. Text unten).

Die gemischten Salate (siehe Abbildung) können bis ins unendliche variiert werden, indem man verschiedene Elemente darin vereinigt und die Oberfläche geschmackvoll dekoriert. Wichtig ist aber, dass man nur erstklassige Produkte und feinstes Oel anwendet und den Salat gefällig verziert, wobei der Dekor nicht allzu chargiert werden darf.

Im übrigen verweisen wir auf unsere farbigen Abbildungen.



Fig. 249. Essbare Pilze. Von oben bis unten und von links nach rechts : Steinpilze, Russules Eierschwämme, Morcheln, Reizker, Zucht Champignons, Toten-Trompete, Perlpilze, Lépiotes. (No. 1730-41).

1745. — Braisierter Grünkohl — Chou vert braisé. Den Kohl in Viertel schneiden den Strunk sowie die dicken Rippen entfernen, stark blanchieren und abtropfen. Den Boden einer Cocotte mit Speckstreifen oder Schinkenfett belegen; den blanchierten Kohl hinein geben, auf die Hälfte mit Bouillon ablöschen, salzen, pfeffern, mit einem bestrichenen Papier decken, den Deckel darauf setzen und 1 Stunde (Minimum) im Ofen braisieren.

1746. — Gratinierter Grünkohl — Chou vert au gratin. Den Kohl in Salzwasser garkochen, abkühlen, abtropfen, ausdrücken und fein hacken; dieses Hachis mit etwas Béchamelle binden, würzen und warmmachen. Die Kasserolle abseits des Feuers stellen und eine handvoll geriebenen Käse daruntermischen. Die Masse in eine Gratinplatte geben. Mit Paniermehl bestreuen, mit Butter beträufeln und gratinieren.

1747. — Gefüllter Grünkohl — Chou farci entier. Einen mittelgrossen Kohlkopf parieren und das Innere herausnehmen. Den ausgehöhlten Kohl 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen. Dann aus gekochtem Ochsenfleisch, Bratwurstfleisch, Weissbrot, Zwiebeln, feinen Kräutern, Knoblauch und dem nötigen Gewürz ein Hachis bereiten und dieses in den Kohl einfüllen. Den farcierten Kohl mit Speckstreifen bardieren, binden und 1 Stunde (Minimum) in einer Cocotte mit Jus braisieren.

1748. — Füllkohl nach türkischer Art (Dolmas) — Chou farci à la Turque (Dolmas). — 12 mittelgrosse Kohlblätter 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abkühlen und abtropfen. Dann die Kohlblätter auf den Tisch ausbreiten und sie mit Salz und Paprika würzen. Aus einem Stück gekochtem Fleisch (braisiertes Hammel- oder Ochsenfleisch, oder auch nur Suppenfleisch) ein Hachis bereiten, dem man einige Löffel gehackter und in Schweineschmalz gekochter Zwiebeln, 60 gr in kalter Bouillon eingeweichtes, gut ausgedrücktes und zeriebenes Weissbrot, 3 Löffel von in Bouillon halbgekochtem Reis, Salz, gehackte Petersilie und Paprika beifügt. Das Ganze gut vermischen und Kügelchen von der Grösse einer Mandarine daraus formen, die man in die Mitte der Kohlblätter legt. Das Hachis in den Kohl gut einwickeln und mit einem Tuch leicht drücken, so dass man dem Kohl eine schöne runde Form gibt. Dann die farcierten Kügelchen dicht aneinander in eine Cocotte auf einer Unterlage von Brustspeck und in Scheiben geschnittenem Gemüsen ordnen. Zuerst trocken einige Minuten auf das Feuer setzen, dann die Kügelchen mit einem tomatisierten Jus decken. Mit einem bestrichenen Papier decken und 1 gute Stunde im mittelheissen Ofen braisieren. Mit dem eingekochten Fond servieren und mit Zitronensaft beträufeln. Obenauf je eine scharf parierte Zitronenscheibe setzen. Ein vorzügliches Gericht, das sich dazu noch sehr gut präsentiert.

1749. — Sauerkraut — Choucroute. Das Sauerkraut kann fertig bezogen werden; unter laufendem Wasser waschen und das Sauerkraut gut zwischen den Händen ausdrücken; dann in eine Cocotte legen auf einer Unterlage von Schweineschwarten. In die Mitte ein Stück Magerspeck, 1 Saucisson und ein beliebiges Fleisch — Schinken, Gans, Ente, etc. etc —, das man mitzuservieren

wünscht, geben; eine mit einer Nelke gespickte Zwiebel, Karotten, Kräuterbündel, Salz und Pfefferkörner beifügen. Das Ganze mit dem Rest des Sauerkrautes decken, mit einem grossen Glas Bouillon oder Wasser ablöschen; ein gutes Stück Schweineschmalz, Bratenfett oder Gänsefett hineingeben. Die Cocotte zuerst mit einem bestrichenen Papier und erst noch mit dem Deckel hermetisch decken und 3-4 Stunden im Ofen langsam braisieren. Mit dem Fleisch und Kartoffeln nach englischer Art servieren.

1750. — Sautierter Rosenkohl — Choux de Bruxelles sautés. Waschen und in Salzwasser kochen. Gut abtropfen und in Butter oder Fett sautieren. Mit gehackter Petersilie anrichten.

1751. — Kohlrabi oder Rutabagas — Choux-raves ou rutabagas. Werden selten verwendet. Gleiche Zubereitungsarten wie für den Knollensellerie gegeben. In Ostfrankreich macht man daraus ein vorzügliches Sauerkraut.

1752. — Hopfensprossen in Sauce — Jets de houblon en sauce. Die jungen Hopfensprossen werden manchmal wie die Spargelspitzen verwendet. In mit Zitrone gesäuertem Salzwasser kochen, abtropfen und mit einer " Sauce Hollandaise " (No. 175), Béchamelle oder mit einer gebutterten Tomatensauce begiessen. Nach Belieben mit Vinaigrette kalt servieren.

1753. — Grünkohl nach englischer Art — Choux-verts à l'Anglaise. In Salzwasser kochen, abtropfen, in die Schüssel anrichten und erst dann mit frischer Butter, Salz und Pfeffer würzen.

Blumenkohl

1754. — Dieses Gemüse wird in Salzwasser gekocht und meist mit " Sauce Hollandaise " (No. 175) oder " Mousseline " (No. 174) serviert. Es gibt aber noch andere für dieses Gemüse geeignete Zubereitungsmethoden.

1755. — Gratinierter Blumenkohl — Choux-fleurs au gratin. Kochen, abtropfen und in eine mit Mornay-Sauce (No. 165) nappierte Gratinplatte anrichten. Mit der gleichen Sauce Mornay überziehen, geriebenen Käse darüber streuen, mit Butter beträufeln und gratinieren.

1756. — Blumenkohl nach polnischer Art — Chou-fleur à la Polonaise. Den gekochten Blumenkohl in der Pfanne sorgfältig mit Butter sautieren. Dann den Blumenkohl auf eine Platte anrichten, indem man ihm seine ursprüngliche Form gibt. Eine gute Portion zerriebenes Weissbrot in der Pfanne mit Butter anrösten. Dann dieses grillierte Brot auf den Blumenkohl giessen. Obenauf ein hartes gehacktes Ei sowie gehackte Petersilie streuen. (Fig. 235).

Anmerkung : Diese Zubereitungsmethode ist besonders zu empfehlen, wenn der zu servierende Kohl nicht weiss genug ist, um angerichtet zu werden. Dieses in Butter grillierte Weissbrot wird in der Küche eine " Polonaise " genannt.

1757. — Blumenkohl-Pastete mit Sauce — Pain de chou-fleur en sauce. Einen unschönen Blumenkohl kann man unter dieser Form präsentieren. Kochen,

abtropfen, zu Purée stossen und diese mit $^1/_4$ l ziemlich dicker Béchamelle binden. Abschmecken, auf den Siedepunkt bringen, die Kasserolle abseits des Feuers stellen und 2 ganze, gut geschlagene Eier darunterziehen. Die Masse in eine gebutterte Charlotteform einfüllen und 30 Minuten im Wasserbad im Ofen kochen. Stürzen und mit einer Rahmsauce oder Mousseline-Sauce (No. 174) nappieren.

1758. — Brocolis — Choux Brocolis. In Salzwasser kochen und mit Vinaigrette servieren.

Die Karotten

1759. — Karotten in Rahm — Carottes à la crème. Proportion für ein Service von 4 Personen : 500 gr.

Die Karotten in Salzwasser kochen, und zwar ganz, wenn es sich um junge Karotten handelt; andernfalls die Karotten in Stücke schneiden. Abtropfen, in Butter sautieren und mit Doppelrahm begiessen.

1760. — Glacierte Karotten — Carottes glacées. Junge, vorzugsweise runde Karotten wählen; oder aber grosse Karotten mit dem Löffel ausstechen und parieren. Dann die Karotten in Bouillon mit Salz, Zucker und etwas Butter kochen. Ganz langsam bei offener Kasserolle kochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist, sodass die Karotten mit dem sirupähnlichen Jus überglänzt sind. Diese Karotten werden als Garnitur verwendet.

1761. — Karotten nach Chantilly-Art — Carottes à la Chantilly. “ Carottes à la crème ” (No. 1759) in eine Schüssel anrichten. In der Mitte ein Loch machen und junge Erbsen, die man in Butter sautiert hat, darin dressieren.

1762. — Karotten nach Vichyer Art — Carottes à la Vichy. 500 gr schön rote und gezuckerte Karotten in dünne Scheiben schneiden, sie in eine breite Sauteuse mit einem grossen Stück frischer Butter, etwas Salz, einem Löffel Zucker geben und mit Kaltwasser decken. Auf lebhaftem Feuer bei offener Kasserolle kochen, bis das Wasser vollständig verdunstet ist und man die Karotten in der Butter rissolieren hört. Sofort servieren. Obenauf gehackte Petersilie.

1763. — Gemischte Karotten — Carottes panachées. Alte Karotten in dünne Tranchen schneiden und diese in Salzwasser kochen; wenn die Karotten fast gar sind, eine Portion Kartoffeln, die man in Scheiben geschnitten hat, hineingeben und alles zusammen garkochen. Abtropfen, reichlich mit Butter begiessen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Kürbisse

1764. — Kürbisse in Rahm — Courgettes à la crème. 4 Kürbisse schälen und sie in Viertel von der Grösse des Daumens schneiden. In kochendem Wasser fast garkochen, abtropfen und in Butter fertigkochen (5 Minuten); dann reichlich mit dickem Rahm begiessen, salzen, pfeffern und schmoren lassen. Kurz

vor dem Servieren die Kürbisse mit 2 Eigelb und etwas Milch binden. Nicht mehr aufkochen lassen. (Fig. 234).

1765. — Gebackene Kürbisse — Courgettes frites. Schälen, der Länge nach in Streifen schneiden und 20 Minuten mit feinem Salz auswässern; abtrocknen, in Backteig tauchen und 5 Minuten in die brennendheisse Friture geben.

1766. — Kürbisse nach Müllerin Art — Courgettes à la Meunière. Die Kürbisse wie oben (No. 1765) vorbereiten. Die abgetrockneten Kürbisse mehlen und sie in der Pfanne beidseitig in Butter backen. Mit heisser Butter begiessen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

1767. — Farcierte Kürbisse — Courgettes farcies. Schälen, der Länge nach halbieren, entkernen, stark blanchieren, jedoch nicht garkochen. Dann mit " Riz au Gras " (No. 1888) oder einem Gemisch von gehacktem Fleisch, halbgekochtem Reis und geviertelten Tomaten füllen. Geriebenes Weissbrot darüber streuen, mit etwas Fleischbrühe begiessen und im Ofen garkochen. Mit einem Tomatencoulis servieren. Dieses Gemüse ist sehr fade und muss daher gehörig gewürzt werden.

1768. — Gurken — Les concombres. Gleiche Zubereitungsarten wie für die Kürbisse gegeben, sei es mi tRahm oder farciert. In letzterem Falle die Gurken in 2-3 cm dicke Tranchen schneiden, diese aushöhlen und blanchieren. Die Gurken werden als Garnitur oder als Gemüse verwendet. Sie sind im Geschmack weniger fein als die Kürbisse. Zum Kochen werden die gelben Gurken verwendet, während die grünen Gurken für Hors-d'Œuvre reserviert werden.

1769. — Knollenkerbel — Le cerfeuil bulbeux. Ein sehr feines kleines Gemüse, mit leichtem Zuckergeschmack. Schälen, in Salzwasser blanchieren und in Butter garkochen. Man kann es auch mit dem Fleisch im Jus schmoren lassen oder als Beignets (Krapfen) zubereiten. Dient auch zu einer vorzüglichen Suppe. Als Garnitur zu Wildstücken besonders geeignet.

1770. — Knollenzieste — Les Stachys ou crosnes du Japon. Ein aus Japan importiertes Gemüse, unter dem Namen von Stachys bekannt.

1771. — Knollenzieste mit feinen Kräutern — Crosnes aux fines herbes. Die Knollenzieste schälen und sie in Salzwasser kochen. Abtropfen und mit gehackten feinen Kräutern in Butter sautieren.

1772. — Knollenzieste in weisser Sauce — Crosnes au velouté. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 1771). Mit einer " Sauce Veloutée " (No. 162) oder einer leichten Béchamelle binden. Stets stark blanchieren.

Dieses Gemüse eignet sich besonders gut als Garnitur zu einem Stück Kalbfleisch, das in der Cocotte braisiert wird.

1773. — Blätterspinat nach englischer Art — Epinards en branches à l'Anglaise. Jungen Spinat gründlich reinigen und die dicken Rippen entfernen. Dann die Blätter unter laufendem Wasser waschen und sie in reichlich kochendem Salzwasser bei offener Kasserolle 7-8 Minuten blanchieren. Gut abschütten, abkühlen, mit den Händen das Wasser ausdrücken und kurz vor dem Servieren

den Spinat in warmer Butter sautieren, leicht salzen und dressieren. Man rechnet 2 Kg. Spinat und 100 gr Butter für ein Service von 6 Personen.

1774. — Spinat mit Rahm — Epinards à la crème. Den Spinat wie oben (No. 1773) vorbereiten. Nach dem Blanchieren den Spinat abkühlen und ihn durchs Sieb treiben oder hacken. Mit einer cremigen Béchamelle binden, würzen, in die Schüssel anrichten und mit einigen Löffeln Doppelrahm begiessen. Mit Blätterteig- oder Brotcroûtons garnieren.

1775. — Spinatpastete — Pain d'épinards. Punkt für Punkt dem Rezept No. 1774 folgen, nur dass man abseits des Feuers 2-3 ganze Eier oder 5 Eigelb (auf 3 Pfund Spinat gerechnet) daruntermischt. Die Spinatpurée in eine gebutterte Timbaleform schütten und im Wasserbad im Ofen wie eine gewöhnliche Crème kochen. Stürzen und die Pastete entweder mit Rahm oder mit einer Velouté begiessen.

Anmerkung : Die Spinatpurée kann auch in kleinen bestrichenen Babaformen zubereitet werden. Diese Spinatpastetchen finden alsdann als Garnitur zu Fleischentrées Verwendung. (Fig. 242).

1776. — Fenchel nach provençalischer Art — Fenouil à la Provençale. 3 Fenchelknollen reinigen und parieren, die dicken äusseren Rippen entfernen, die Knollen je in 4 Stücke schneiden und diese 1/4 Stunde in Salzwasser blanchieren. Abschütten, die Stücke in eine Cocotte legen mit geschnittenen Zwiebeln, gehacktem Knoblauch und 500 gr geviertelten Tomaten. Mit Bouillon ablöschen und decken. Im mittelheissen Ofen 1 Stunde braisieren.

Ein sehr feines, jedoch viel zu wenig geschätztes Gemüse.

1777. — Puffbohnen — Les fèves. Dieses altbekannte Gemüse muss erst vor dem Kochen ausgebrochen und die Haut entfernt werden. Sie werden nach dem Blanchieren meist mit Rahm gebunden oder zu Purée gestossen. Dient auch für die Zubereitung von Suppen.

1778. — Endivien nach flämischer Art — Endives à la Flamande. Es handelt sich hier um die sogenannte Brüsseler Endivie. Sie wird meist blanchiert bis das Gemüse fast gargekocht ist; dann in Butter oder mit Demiglace fertigkochen. Für die Liebhaber von gekochten Endivien möchten wir folgendes Rezept empfehlen :

Die Endivien parieren, abkratzen; nichts schneiden, sondern nur die verdorbenen Blätter abreissen; waschen und gut abschütten. Dann in eine genügend grosse Sauteuse ein gutes Stück Butter geben, diese heissmachen und die rohen Endivien nebeneinander darin legen. Nicht mehr als 2 Reihen in das Sautoir ordnen; nachher salzen, reichlich mit Zitronensaft begiessen, mit einem bestrichenen Papier decken und so in den Ofen geben, bis das Wasser vollständig verdunstet ist. Dann beginnen die Endivien in der Butter zu rissolieren. In eine Schüssel anrichten und mit einer leichten Demiglace begiessen.

Die Endivien können auch nach Müllerin Art präpariert werden; gleiche Zubereitung wie oben, nur dass man die Demiglace durch " Beurre Noisette " ersetzt.

1779. — Endivien-Auflauf — Soufflé d'endives. Eine kleine Abwechslung, die uns gestattet, bereits gekochte und zu scharf gewordene Endivien zu verwenden. Die Endivien zu Purée stossen, diese mit einer Tasse dicker Béchamelle binden, einige Eigelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen und wie die gewöhnlichen Soufflés fertigmachen. Bei schwacher Wärme im Ofen kochen. Sofort servieren.

1780. — Die Gombos — Les Gombos. Ein exotisches Gemüse, das bei uns wenig bekannt ist. Es gibt zwei Sorten Gombos : den länglichen Gombo und den runden Gombo. Der erstere stellt die feinste Sorte dar.

Die Gombos parieren, indem man die beiden Enden abschneidet; in Salzwasser blanchieren und in Butter oder Rahm fertigkochen.

Dieses Gemüse kann auch mit einem braisierten Fleisch gekocht oder wie die grünen Bohnen nach portugiesischer Art (No. 1782) serviert werden.

Bohnen

Es gibt viele Sorten Bohnen : die grünen, gelben, weissen, schwarzen, roten Bohnen, Hülsenbohnen (Samenbohnen) und frische Bohnen. Es ist das Familiengemüse par excellence.

1781. — Grüne Bohnen nach Haushofmeister Art — Haricots verts à la Maître-d'Hôtel. Die Bohnen in reichlich Salzwasser kochen, abschütten und mit einer leichten Béchamelle binden. Obenauf gehackte Petersilie.

1782. — Grüne Bohnen nach portugiesischer Art — Haricots verts à la Portugaise. Die rohen Bohnen mit 100 gr frischem, kleinwürfelig geschnittenem Brustspeck (auf 1 kg Bohnen gerechnet) in eine Cocotte geben; dann 250 gr geschälte und gehackte Tomaten, Salz, Pfeffer sowie ein grosses Glas Bouillon hinzufügen. Decken und lang kochen. Obenauf gehackte Petersilie streuen. Die so bereiteten Bohnen sind nicht schön grün, schmecken jedoch herrlich.

1783. — Grüne Bohnen mit Rahm — Haricots verts à la crème. In Salzwasser kochen und in Butter sautieren. Mit Rahm oder einer leichten Béchamelle begiessen.

1784. — Grüne Bohnen nach Bäuerin-Art — Haricots verts à la Paysanne. Die Bohnen zusammen mit geviertelten Kartoffeln kochen und in dunkelbrauner Butter sautieren.

1785. — Weisse Bohnen nach bretonischer Art — Haricots blancs à la Bretonne. Frische Bohnen in kochendem Wasser, trockene Bohnen hingegen in kaltem Wasser kochen. Eine gute Portion gehackter Zwiebeln in Butter oder gutem Fett anziehen, etwas Tomatenpurée hinzufügen, die Bohnen hineingeben und das Ganze einige Minuten schmoren lassen. Als Gemüse oder als Garnitur zu einer Hammelkeule servieren. Gehackte Petersilie.

1786. — Weisse Bohnen mit Rahm — Haricots blancs à la crème. Die gekochten Bohnen mit einer leichten, gut gebutterten Béchamelle binden.

1787. — Rote Bohnen mit Rotwein — Haricots rouges au vin. Die roten Bohnen wie die weissen kochen; eine gehackte Zwiebel in Butter anziehen, mit Mehl

bestreuen und mit einem grossen Glas Rotwein ablöschen; 10 Minuten kochen, die Bohnen hineingeben und noch einen Moment kochen lassen. Den Bohnen kann man auch kleinwürfelig geschnittenen Magerspeck oder Schinken beifügen.

1788. — **Bohnenkerne — Haricots Flageolets.** Wie die weissen Bohnen zubereiten, mit Butter, Rahm oder nach bretonischer Art (No. 1785).

1789. — **Gemischte Bohnen — Haricots panachés.** Grüne Bohnen und Flageolets zu gleichen Teilen zusammen in Butter sautieren und mit gehackter Petersilie servieren.

Anmerkung : Um die grüne Farbe der Bohnen zu behalten, müssen diese in reichlich kochendem Salzwasser bei starkem Aufwallen in offener Kasserolle gekocht werden. Das Gleiche gilt auch für die andern grünen Gemüse, wie Spinat, Erbsen, etc.

1790. — **Braisierter Kopfsalat mit Madeira — Laitues braisées Madère.** Den Kopfsalat oder Lattich parieren, waschen und 1/4 Stunde blanchieren. Unter laufendem Kaltwasser abkühlen, dann das Wasser mit den Händen ausdrücken. Die Köpfe der Länge nach halbieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nachher die halbierten Köpfe in eine Sauteuse auf einer Unterlage von Gemüsen und Speck legen; auf dem Feuer anziehen bis das Gemüse zu rissolieren beginnt, dann auf die Hälfte mit gutem Jus oder brauner Bouillon ablöschen. Mit einem gebutterten Papier decken und 3/4 Stunde im Ofen braisieren. Auf eine Schüssel anrichten und mit einer leichten Demiglace begiessen, der man etwas Madeira oder Bratenjus beigefügt hat.

1791. — **Kopfsalat nach Ritterin Art — Chevalière de laitues.** Wie oben (No. 1790) zubereiten. Kranzförmig anrichten, und zwar abwechselnd mit je einer Tranche von gebackenem Magerschinken. Mit Madeirajus begiessen.

1792. — **Linsen nach Lothringer Art — Lentilles à la Lorraine.** 1-2 gehackte Zwiebeln sowie einige fein geschnittene Magerspeckstreifen in Butter oder in gutem Bratenfett anziehen. Dann die Linsen mit einem Teil ihres Kochfond hineingeben und das Ganze mit etwas Mehlbutter binden. Nach Belieben eine Prise Knoblauch hinzufügen.

1793. — **Gelbe Kocherbsen-Purée — Purée de pois cassés.** Die gedörrten Erbsen in Wasser einweichen und mit nur soviel Wasser kochen, dass die Erbsen bedeckt sind. Zwiebeln, Karotten sowie dünn geschnittenen und in Butter sautierten Speck beifügen. Das Ganze 1 Stunde ganz langsam bei zugedeckter Kasserolle kochen; diese dicke Purée durchs Sieb treiben, würzen und auf dem Feuer mit Butter binden (ohne Aufkochen).

Anmerkung : Sämtliche gedörrten Gemüse werden vorerst eingeweicht, dann in Kaltwasser ohne Salz gekocht. Das Salz wird erst dann beigefügt, wenn das Gemüse zu 3/4 gargekocht ist.

1794. — **Gemüse-Macédoine — Macédoine de légumes.** Wie es der Name besagt, handelt es sich hier um eine Mischung von verschiedenen Gemüsen. Diese werden je nach Saison gewählt und ihrer Natur entsprechend einzeln gekocht;

dann die vereinigten Gemüsesorten mit Butter oder Rahm binden; mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zucker würzen.

1795. — Mais-Aehren — Les épis de maïs. Diese Mode, die Aehren ganz zu servieren, ist amerikanischer Herkunft. Dazu kann allerdings nur frischer Mais verwendet werden; 20-30 Minuten in Salzwasser kochen; dann die Blätter ausbreiten, damit die Aehren sichtbar sind und auf Serviette anrichten. Zerlassene Butter extra dabei.

Die Maisaehren werden auch im Ofen grilliert; wenn die Körner schön goldbraun geröstet sind, mit Butter servieren.

Der sogenannte " Sweet-Corn " ist der konservierte Mais, der speziell in England und Amerika sehr geschätzt wird.

1796. — Glacierte weisse Rüben — Navets glacés. Die weissen Rüben in Tranchen schneiden und diese in eine Kasserolle mit Wasser geben (das Gemüse muss bedeckt sein); würzen. Dann 1 Löffel Zucker, 1 Messerspitze Salz und 1 Stück Butter hinzufügen; 20-30 Minuten bei offener Kasserolle kochen, wonach die Flüssigkeit vollständig verdunstet sein wird. Dressieren sobald das Gemüse trocken gargekocht und schön glaciert ist.

1797. — Ragout von weissen Rüben — Navets en ragoût. In der Pfanne mit Fett und etwas Zucker, 2 geschnittenen Zwiebeln backen, mit Mehl bestreuen, dieses rissolieren lassen, mit Wasser oder Bouillon ablöschen und kochen.

1798. — Weisse Rüben mit Rahmsauce — Navets à la crème. Frische Rüben in Viertel schneiden und alte Rüben in dünne Scheiben detaillieren. In Salzwasser kochen und abschütten. In Butter sautieren, mit einer recht cremigen Béchamelle ablöschen und schmoren lassen.

1799. — Gefüllte weisse Rüben — Navets farcis. Runde Rüben mit violetfarbigem Hals wählen, schälen und mit dem Löffel aushöhlen; 8-10 Minuten blanchieren, abschütten und die Rüben mit einem beliebigen Hachis füllen. Die Farcierten Rüben auf eine Platte ordnen, sie bis zur Hälfte ihrer Höhe mit Bouillon gras begiessen, mit Paniermehl überstreuen und im Ofen garkochen und gratinieren. Wird meist als Garnitur verwendet.

Die Kastanien

1800. — Die als Garnitur bestimmten Kastanien werden ganz braisiert oder aber zu Purée gestossen.

1801. — Braisierte Kastanien — Marrons braisés. Die Kastanien ringsherum spalten, d.h. die Schale ringsherum einschneiden. Dann die Kastanien in ein Sieb legen und dieses in eine nicht zu heisse Friture tauchen; wenn die Kastanien halbgekocht — nicht grilliert — sind, abschütten und schälen. Auf diese Weise werden sich beide Häute leicht entfernen lassen. Die Kastanien abtrocknen und sie in einen guten Jus oder einer leichten braunen Sauce garkochen.

Die als Geflügelfüllung bestimmten Kastanien werden auch nach diesem Verfahren behandelt, nur dass man sie entweder in der Friture oder im Ofen garkochen lässt.

1802. — Kastanienpurée — Purée de marrons. Schälen und abbrühen, um di zweite Haut entfernen zu können; mit einem Stück Sellerie vollständig in Salzwasser kochen. Abschütten, durchs Sieb treiben und die Purée mit Milch oder Bouillon binden.

1803. — Glacierte Zwiebeln — Oignons glacés. Wie die glacierten Karotten behandeln (siehe No. 1760).

1804. — Gefüllte Zwiebeln — Oignons farcis. Gleiche Zubereitung wie unter No. 1799 für gefüllte weisse Rüben gegeben. Gleiche Verwendung.

1805. — Zwiebel-Purée (Soubise) — Purée d'oignons Soubise. Grosse Zwiebeln dünn schneiden und sie 5 Minuten in Wasser blanchieren; dann in Butter anziehen, 2-3 Löffel rohen Reis sowie 4-5 Löffel Bouillon blanc beifügen. Würzen und 40 Minuten bei gedeckter Kasserolle im Ofen kochen. Die erhaltene Purée durchs feine Sieb treiben und sie mit einigen Löffeln recht dicker Béchamelle binden. Nicht mehr aufkochen lassen. Dient als Garnitur zu : Hammel-, Ochsen-, Kalbfleisch, Geflügel, Fisch, etc.

1806. — Gebackene Zwiebeln — Oignons frits. Grosse Zwiebeln querdurch in ziemlich dicke Tranchen schneiden, die erhaltenen Ringe loslösen, sie mit feinem Salz bestreuen und 20 Minuten auswässern lassen; dann die Zwiebelringe reichlich mehlen und sie in die heisse Friture werfen. Nach 4-5 Minuten die noch weichen Zwiebeln herausnehmen, abtropfen, das Oel wieder heissmachen und die Ringe zum zweiten Mal in die Friture hineinwerfen. Recht knusperig und goldbraun backen.

1807. — Sauerampfer als Gemüse oder Garnitur — Oseille pour légumes ou garnitures. Den Sauerampfer waschen und mit ganz wenig Salzwasser zergehen lassen; abtropfen und durchs feine Sieb treiben. Dann aus Butter und Mehl einen Roux bereiten, den Sauerampfer hineingeben, decken und im Ofen braisieren, genau wie die Endivien. Nachher Kasserolle wechseln, mit Béchamelle binden, abschmecken und kurz vor dem Servieren mit 1-2 in einigen Löffeln kalter Milch zerschlagenen Eiern binden. Mit der Bindung 2-3 Minuten aufkochen lassen unter lebhaftem Rühren.

1808. — Sauerampfer-Fondue — Fondue d'oseille. Den Sauerampfer Blatt um Blatt reinigen und ihn einfach in Butter (ohne Wasser) mit Salz und Pfeffer zergehen lassen. Weder passieren noch hacken. Wenn etwas sauer, mit Rahm binden.

1809. — Gekochtes Gemüsegrün — Les fanes cuites. Aus den Gemüseblättern — weisse Rüben, Radischen, Schwarzwurzel, Löwenzahn, etc. — kann man vorzügliche Gemüse bereiten. Leider ist dies aber nur zu wenig bekannt. Die " Fanes " von weissen Rüben sind beispielsweise besser als Spinat. Sie werden in gleicher Weise behandelt und mit Rahm gebunden. Nur ist die Kochzeit entsprechend länger. Jedenfalls lohnt es sich, einen bezüglichen Versuch zu machen.

Erbsen

1810. — Erbsen nach englischer Art — Petits pois à l'Anglaise. Junge Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren, und zwar bei nicht allzu starkem Aufwallen, da sich sonst die Häute leicht loslösen. In offener Kasserolle mit viel Wasser kochen, damit die Erbsen schön grün bleiben. Die Erbsen gründlich abtropfen, sie wieder in die Kasserolle auf dem Feuer geben, 1 Stück Butter, Salz und Zucker beifügen und anrichten.

Auf dem Feuer tüchtig schwingen, damit sich das Gemüse mit der Butter gut bindet.

1811. — Erbsen nach französischer Art — Petits pois à la Française. 1 Liter Erbsen mit 100 gr Butter und einem gehäuften Löffel Mehl in eine Kasserolle geben, das Ganze mit dem Löffel gut verrühren; dann Salz, Zucker, 12 kleine Zwiebeln sowie einige in Julienne geschnittene Kopfsalatblätter hinzufügen. Mit Wasser ablöschen, sodass das Gemüse bedeckt ist; Petersilie und Kerbel (weder Thymian noch Lorbeer) hineingeben und 20-30 Minuten kochen.

1812. — Erbsen nach Bäuerin Art — Petits pois à la Paysanne. Wie oben (No. 1811) zubereiten, nur einige runde Karotten und frische Kartoffeln hinzufügen. Den Kopfsalat in 4 Stücke schneiden (nicht in Julienne). Alles zusammen anrichten.

1813. — Erbsen nach Hausfrauen-Art — Petits pois à la Bonne-Femme ou Ménagère. 100 gr blanchierte Brustspeckstreifen in Butter anziehen; 1 gehackte Zwiebel oder einige kleine ganze Zwiebeln beifügen und wenn das Ganze rissoliert ist, mit etwas Mehl bestreuen. Diesen Roux einige Minuten kochen; dann mit wenig Wasser ablöschen, die Erbsen hineingeben, leicht salzen und auf lebhaftem Feuer kochen.

1814. — Erbsen mit Minze — Petits pois à la menthe. In reichlich kochendem Salzwasser kochen, dem man ein Bukett frischer Minze beigefügt hat. Mit Butter begiessen und anrichten. Obenauf einige abgebrühte Minzeblätter setzen.

1815. — Erbsen mit Kopfsalat — Petits pois aux laitues. Wie die " Petits pois à la Française " (No. 1811) zubereiten, unter Zugabe von 3 in je 4 Stücke geschnittenen und blanchierten Kopfsalaten.

Die Kartoffeln

Die Kartoffel ist wohl das populärste Gemüse, das auf allen Tischen serviert werden kann.

1816. — Pont-Neuf-Kartoffeln — Pommes de terre frites, dites Pont-Neuf. Die Kartoffeln in längliche Vierecke von der Grösse und Länge eines kleinen Fingers schneiden und diese 7-8 Minuten in die heisse Friture tauchen. Herausnehmen und kurz vor dem Servieren in eine diesmal brennendheisse Friture hineinwerfen, so dass sie recht knusperig werden. Auf einem Tuch abtrocknen, salzen und entweder auf Serviette oder mit einem Stück gebratenem oder grilliertem Fleisch anrichten.

1817. — Strohkartoffeln — Pommes de terre paille. Die Kartoffeln in Julienne schneiden, waschen, abtrocknen und sie (nur wenig auf einmal) in die heisse Friture geben. Nach 3-4 Minuten abtropfen, die Friture wieder heissmachen und die Kartoffeln in das rauchende Oel tauchen; nach 1-2 Minuten sollen die Kartoffeln recht knusperig sein. Abtropfen, salzen und anrichten.

Anmerkung : Wir empfehlen dazu den Spezialfriturekorb, in dem man die Kartoffeln abtropfen lassen kann.

1818. — Spänchen-Kartoffeln — Pommes de terre allumettes. Wie die Strohkartoffeln (No. 1817), nur die Kartoffeln in ganz dünne Stäbchen schneiden.

1819. — Span-Kartoffeln — Pommes de terre copeaux. Mit einem Hobelmesser von mittelgrossen Kartoffeln spiralförmige Bänder lostrennen und diese wie üblich in der heissen Friture backen. (Siehe No. 1817).

1820. — Chip's Kartoffeln — Pommes de terre Chip. Holländische Kartoffeln schälen, abtrocknen und wurstförmig parieren. Dann die Würstchen in ganz dünne scheiben schneiden, diese gut abtrocknen und in die rauchende Friture hineinwerfen; zuerst 3 Minuten auf lebhaftem Feuer backen, dann abtropfen, die Friture wieder heissmachen und die Kartoffeln zum zweiten Mal saisieren.

1821. — Krausen-Kartoffeln — Pommes de terre Collerette. Genau wie die Chip's-Kartoffeln (No. 1820), nur dass man sie mit einem kannelierten Hobel schneidet.

1822. — Kartoffelkrausen — Pommes de terre fraise. Das dazu benötigte Spezialmesser ist im Handel erhältlich. Dieses Messer besteht aus einer Achse, die man in die Mitte der geschälten Kartoffel einsteckt. Diese Achse ist mit einer drehenden Scheibe versehen, sodass die geschnittene Kartoffel sich wie eine Handorgel verlängert. Die beiden Enden der Kartoffelkrause werden alsdann ineinander verbunden und das Stück erinnert so an die altmodische " Fraise ", die von den " Seigneurs " in der alten Zeit um den Hals getragen wurde. Wie gewohnt backen.

1823. — Strohkartoffeln-Nest — Nid en pommes de terre paille. Dazu wird eine Spezialform verwendet; diese besteht aus 2 Körben, die man ineinander einschachteln kann. Zuerst die Körbe in die Friture tauchen, dann den grösseren Korb mit Strohkartoffeln füllen; in der Mitte dieses Korbes ein Loch machen und den kleineren Korb hinein drücken. Das Ganze in die rauchende Friture tauchen und garbacken.

1824. — Aufgeblähte Kartoffeln — Pommes de terre soufflées. Schöne, gesunde und reife holländische Kartoffeln schälen und sie in regelmässige $^1/_2$ cm dicke Tranchen schneiden, wobei man sich vorzugsweise des Spezialbrettes bedienen wird. Die Kartoffeln in einem Tuch abtrocknen und sie in die recht heisse Friture (nicht rauchende) tauchen; 4-5 Minuten bei regelmässiger Hitze backen und während des Backens die Pfanne ununterbrochen hin-und herbewegen. Sobald die Kartoffeln obenauf schwimmen und ein Aufblähen sich bemerkbar macht, abtropfen; dann die Kartoffeln in eine rauchende Friture tauchen, wo sie nach 1-2 Sekunden aufblähen müssen; abtropfen. Kurz vor dem Servieren

die Kartoffeln nochmals in brennendheisses Fett tauchen zum Aufblähen, Trocknen und Krusteln. Abtropfen, salzen und pyramidenförmig auf Serviette anrichten. (Fig. 62, 243).

Anmerkung : Als Friture für die Pommes Soufflées darf nur Ochsennierenfett verwendet werden. Statt holländische Kartoffeln kann man ausser der Saison spanische Kartoffeln verwenden. Frische Kartoffeln kann man erst ab September zum Aufblähen verwenden.

1825. — Ochsennierenfett-Friture — Apprêt de la graisse de bœuf pour friture. 3 Kg. Ochsennierenfett kleinwürfelig schneiden und es in einer " Cocotte vollständig mit Wasser bedeckt " kochen, und zwar ohne die Cocotte zu decken, bis das Wasser gänzlich verdunstet ist und in dem geschmolzenen und rauchenden Fett nur noch kleine Häute und Abfälle vorhanden sind, die in grilliertem Zustand auf der Oberfläche schwimmen. Dann dieses Fett passieren. Es ist dies das beste Fett für sämtliche Fritures, mit Ausnahme der Fische, die in Oel gebacken werden.

1826. — Mousseline-Kartoffeln — Purée de pommes de terre Mousseline. 750 gr Kartoffeln schälen, sie in Viertel schneiden und in Salzwasser kochen. Dann abtropfen und durchs Metallsieb treiben. Die Purée in der Kasserolle mit einem Stück Butter auf dem Feuer trocknen und kochende Milch nach und nach darunterziehen. Wenn die Purée weich geworden ist, sie mit dem Schwingbesen verarbeiten und anrichten. Die Purée soll recht duftig sein. (Fig. 239).

1827. — Schnee-Kartoffeln — Pommes de terre à la neige. Die in dicke Stücke geschnittenen Kartoffeln mit einem Stück Butter und etwas Wasser in eine Kasserolle geben. Nach dem Garkochen muss die Flüssigkeit verdunstet sein. Passieren und direkt auf die Platte anrichten.

1828. — Herzogin-Kartoffeln (1. Rezept) **— Pommes de terre Duchesse** (1re formule). Die geschnittenen Kartoffeln wie für die Purée in Salzwasser kochen. Abtropfen und durchs Sieb treiben. Diese Purée mit einem guten Stück Butter trocknen, die Kasserolle abseits des Feuers stellen und einige Eigelb (5 Eigelb pro Kilo Kartoffeln) darunterziehen. Würzen und diese Purée auf den bestäubten Tisch zu kleinen Plätzchen, Brötchen oder Briochen formen. Die Stücke mit Eigelb bepinseln und sie in der Pfanne mit heisser Butter oder im heissen Ofen backen. (Fig. 63/64/65, 246).

1829. — Herzogin-Kartoffeln (2. Rezept) **— Pommes de terre Duchesse** (2e recette). Wie oben (No. 1828) bereiten, aber mit 3 ganzen Eiern und etwas Milch (statt 5 Eigelb), um die Purée weicher zu machen.

Diese Zubereitungsart eignet sich für Kartoffelbordüren, die man mit einer kannelierten Tülle und dem Dressiersack anrichtet.

1830. — Kartoffel-Croquettes — Pommes de terre Croquettes. Den Teig wie für die Duchessemasse (No. 1828) bereiten, nur mit sehr wenig Butter. Dann den Teig auf den bestäubten Tisch zu Zapfen, Kugeln, Birnen oder Plätzchen formen, je nach der in Aussicht genommenen Verwendung. Mit Ei und geriebenem Weissbrot panieren und im letzten Moment in der heissen Friture backen. Dienen als Gemüse oder Garnitur.

1831. — Kartoffeln nach Dauphine-Art — Pommes de terre Dauphine. Duchessemasse und Brandteig (Pâte à choux) zu gleichen Teilen vermischen (Brandteig ohne Zucker); mit Muskat würzen und diesen Teig zu kleinen Kügelchen in die heisse (nicht rauchende) Friture fallen lassen. Nach und nach die Hitze erhöhen. Recht goldbraun backen und abtropfen. Dienen als Garnitur.

1832. — Lorette-Kartoffeln — Pommes de terre Lorette. Gleichen Teig wie oben (No. 1831), nur etwas geriebenen Gruyère daruntermischen. Dann den Teig mit dem Dressiersack und einer runden Tülle zu fingergrossen Stücken in die heisse Friture fallen lassen. Das Messer in das heisse Fett tauchen bevor man den Teig schneidet, damit dieser nicht klebt. Backzeit : 6-7 Minuten. Pyramidenförmig anrichten. Auch als Garnitur geeignet.

1833. — Kartoffel-Croquettes mit Korinthen — Croquettes de pommes de terre aux raisins. Als Garnitur zu Wild besonders geeignet. Gleiche Masse wie die gewöhnlichen Croquettes, nur 40 gr Korinthen daruntermischen. Zu runden dicken Plätzchen fassonieren, die man mit gehackten Mandeln paniert.

1834. — Kartoffeln nach badischer Art — Pommes de terre Badoise. Recht cremige Kartoffelpurée; eine handvoll geriebenen Käse, 2 Eigelb und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss (auf 1 Kg Kartoffeln gerechnet) daruntermischen. Die Masse mit dem Dressiersack auf den Boden einer runden Gratinplatte anrichten und wie ein Soufflé backen. Uebrigens kann man es auch " Kartoffel-Auflauf " nennen.

1835. — Mont-d'Or-Kartoffeln — Pommes de terre Mont-d'Or. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abtropfen und mit einem guten Stück frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und 3 ganzen geschlagenen Eiern (auf 1 Kilo Kartoffeln gerechnet) stossen; 125 gr dünn geschnittenen Gruyère daruntermischen und wenn die Purée etwa zu fest sein sollte, mit etwas Milch verdünnen. Geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen gratinieren. Sofort servieren. (Fig. 239).

1836. — Macquaire-Kartoffeln — Pommes de terre Macquaire. Schöne holländische Kartoffeln in der Schale im Ofen kochen; dann die Kartoffeln halbieren, aushöhlen und das Fleisch mit Salz, Pfeffer und einem grossen Stück Butter stossen. Butter in der Pfanne heissmachen, die Purée dazu schütten und sie beidseitig wie einen Pfannkuchen goldgelb backen. Ganz anrichten, oder in Viertel schneiden oder auch als Garnitur zu einem Fleischgericht anwenden.

1837. — Ninon-Kartoffeln — Pommes de terre Ninon. Eine recht dicke Tomatenpurée mit einer Duchessemasse vermengen, etwas gehackten Schinken daruntermischen, den Teig zu Brötchen fassonnieren, diese aufs Blech legen, mit Eigelb bepinseln und 6 Minuten im warmen Ofen backen.

1838. — Gedämpfte Kartoffeln — Pommes de terre nouvelles à la vapeur. Auch " Kartoffeln nach englischer Art " genannt. Sie werden in einer Spezialkasserolle (Steam) zubereitet, die aus 2 Teilen besteht. Die Kartoffeln mit etwas Salz in den oberen Teil, dessen Boden gelöchert ist, legen und sie mit einer Serviette decken. Dann den oberen Teil in den Boden der Kasserolle setzen,

welch letzterer zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist. Nachher auf den Sidepunkt bringen und die Kartoffeln auf lebhaftem Feuer in Dampf kochen lassen. Zu gekochtem Fisch oder Fleisch besonders geeignet.

1839. — Schloss-Kartoffeln — Pommes de terre Château. In Form von kleinen Kugeln fassonnnieren, in Kaltwasser stellen und auf den Siedepunkt bringen; dann abtropfen, in die heisse Butter geben, salzen und im Ofen garmachen (von Zeit zu Zeit Pfanne schütteln). Pyramidenförmig anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

1840. — Kartoffeln mit Petersilie — Pommes de terre persiliées. Wie No. 1839. Die Kartoffeln in eine Gratinplatte mit etwas Butter ordnen, zur Hälfte mit Bouillon blanc ablöschen, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie hinzufügen. Mit einem bestrichenen Papier decken und im Ofen kochen. Servieren mit gehackter Petersilie obenauf.

1841. — Kartoffeln mit Speck — Pommes de terre au lard. Kleine Zwiebeln (oder eine grosse geviertelte Zwiebel) in Butter rissolieren, dann 125 gr dünne Magerspeckstreifen hinzufügen. Alles gut rissolieren lassen, mit Mehl bestreuen, dieses braun werden lassen, mit Bouillon ablöschen, etwas Tomatenpurée daruntermischen und 20 Minuten kochen. Dann kleine runde Kartoffeln hineingeben und weitere 20 Minuten kochen lassen. Mit gehackter Petersilie servieren.

1842. — Schmelzkartoffeln — Pommes de terre fondantes. Die Kartoffeln etwas grösser als für die Schlosskartoffeln tournieren; 5 Minuten blanchieren, abtropfen und mit reichlich Butter in gedeckter Kasserolle im Ofen kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, $^1/_2$ Glas Bouillon blanc hineingeben, die von den Kartoffeln sofort absorbiert wird. Die Kartoffeln müssen stets blanchiert werden. In eine Schüssel anrichten, ohne Petersilie.

1843. — Kartoffeln nach holländischer Art — Pommes de terre hollandaise. Kleine Kartoffeln in Dampf oder einfach in Wasser kochen. Mit " Sauce Hollandaise " (No. 175) oder " Sauce Bâtarde " (No. 181) begiessen.

1844. — Haushofmeister-Kartoffeln — Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel. In Wasser gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, diese in eine Sauteuse geben, zur Hälfte mit Bouillon bedecken, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen. Einige Minuten auf lebhaftem Feuer kochen und $^1/_2$ Tasse kochender Milch hineingiessen. Nochmals aufkochen und mit Mehlbutter binden. Anrichten und gehackte Petersilie darüber streuen.

1845. — Rahm-Kartoffeln — Pommes de terre à la crème. Wie No. 1844, aber die Kartoffeln einfach mit Rahm ablöschen. Anrichten und mit Doppelrahm begiessen. Ohne Petersilie.

1846. — Bürgermeister-Kartoffeln — Pommes de terre Maire. Wie die " Pommes de terre Maître-d'Hôtel " (No. 1844), aber unter Verwendung von dünn geschnittenen Kartoffeln. Nur im letzten Augenblick die Milch kochend beifügen.

1847. — Sautierte Kartoffeln nach Lyoner Art — Pommes de terre sautées à la Lyonnaise. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen; dann halb

abkühlen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Nachher die Kartoffeln in heisser Butter rissolieren. In einer andern Pfanne dünn geschnittene Zwiebeln anziehen, sie unter die Kartoffeln mischen und alles zusammen einige Minuten sautieren. In Timbale dressieren mit gehackter Petersilie obenauf.

Anmerkung : Ohne Zwiebeln nach dieser Zubereitungsmethode präparierte Kartoffeln nennt man einfach " sautierte Kartoffeln ".

1848. — Kartoffeln nach savoyscher Art — Pommes de terre Savoyarde. Geschnittene Zwiebeln leicht in Butter anziehen und sie den rohen, dünn geschnittenen Kartoffeln beifügen. Etwas dünn geschnittenen Gruyère daruntermischen; das Ganze in eine Gratinplatte geben, zu $^{3}/_{4}$ mit Bouillon ablöschen und im Ofen kochen und gratinieren.

1849. — Kartoffeln nach Bäckerin-Art — Pommes de terre Boulangère. Die geschälten und dünn geschnittenen Kartoffeln mit Zwiebelscheiben in eine Gratinplatte schütten; Salz, Pfeffer und Butter oder Bratenfett hinzufügen; mit $^{1}/_{2}$ Glas Wasser oder Bouillon ablöschen und im heissen Ofen kochen, unter gelegentlichem Rühren. Dienen meist als Garnitur zu Hammelfleisch.

1850. — Anna-Kartoffeln — Pommes de terre Anna. Die Kartoffeln in ganz dünne Scheiben schneiden und diese abtrocknen. Irgendeine geeignete Form oder Kasserolle reichlich buttern und die gewürzten Kartoffeln reihenweise darin ordnen; zwischen die Lagen " Beurre Noisette " hineingiessen; 30-40 Minuten im Ofen kochen und auf eine runde Platte stürzen. (Fig. 59-61, 240).

1851. — Kartoffeln nach Voisin — Pommes de terre Voisin. Wie No. 1850, nur dass man zwischen die Kartoffellagen jeweils eine Schicht geriebenen Gruyère streut.

1852. — Kartoffeln nach Dauphiné Art — Pommes de terre Dauphinois. Rohe, in dünne runde Scheiben geschnittene Kartoffeln in eine bestrichene Gratinplatte ordnen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann in einer Terrine 1-2 ganze Eier (1 Ei pro 6 Personen) mit $^{1}/_{4}$ l kalter Milch verrühren; diese Eier auf die Kartoffeln giessen und 30-40 Minuten im mittelheissen Ofen kochen.

1853. — Mirette-Kartoffeln — Pommes de terre Mirette. 500 gr Kartoffeln in Würfel schneiden, diese in Wasser blanchieren und nach dem ersten Aufkochen abtropfen und die Kartoffeln in der Pfanne mit brennendheisser Butter garmachen; 1-2 kleinwürfelig geschnittene Trüffeln sowie 3 Löffel Fleischextrakt hinzufügen. Das Ganze schmoren lassen und in Timbale anrichten. Mit gehackter Petersilie überstreuen. (Fig. 239).

1854. — Yvette-Kartoffeln — Pommes de terre Yvette. 500 gr rohe Kartoffeln in Julienne schneiden, waschen, abtrocknen und die Kartoffeln in der Pfanne mit 150 gr brennendheisser Butter beidseitig wie einen Pfannkuchen backen, nachdem man sie mit Salz und Pfeffer gewürzt hat.

1855. — Gefüllte Kartoffeln nach Suzette Art — Pommes de terre farcies Suzette. 6-8 schöne Holländer Kartoffeln mit der Schale im Ofen kochen; dann

die Kartoffeln der Länge nach halbieren und sie aushöhlen, ohne die Haut zu beschädigen. Das Kartoffelfleisch durchs Sieb treiben und die Masse mit einem guten Stück Butter verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen; 2-3 Esslöffel Doppelrahm, 1 ganzes Ei sowie etwas geriebenen Käse darunterziehen. Die Kartoffelschalen mit dieser Purée füllen, mit zerriebenem Weissbrot überstreuen, mit Butter beträufeln und gratinieren. Auf Serviette anrichten; in die Mitte krause Petersilie geben.

Anmerkung : Diese Kartoffeln werden auch " Wiener-Kartoffeln " oder " Muscheln-Kartoffeln " genannt.

1856. — Kartoffeln nach ungarischer Art — Pommes de terre Hongroise. Dünne geschnittene Zwiebeln (100 gr auf 500 gr Kartoffeln) in Butter blond anrösten, mit 1 Glas Bouillon und 2-3 Löffel Tomatenpurée ablöschen, die rohen und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln beifügen, mit Salz und Paprika würzen. Die Kartoffeln sollen vollständig bedeckt sein; 20 Minuten in mittelheissem Ofen kochen. Gehackte Petersilie beim Servieren obenauf srteuen.

1857. — Kartoffeln nach normannischer Art — Pommes de terre à la Normande. Eine herrliche Platte. Eine grosse Zwiebel in Butter anziehen, ohne sie Farbe nehmen zu lassen; das Weisse von 2 Lauchstengeln sowie 75 gr gesalzenen und in ganz dünne Streifen geschnittenen Brustspeck, der 1 Minute blanchiert wurde, ebenfalls mitanziehen. Wenn das Ganze etwas geschmolzen ist, 500 gr rohe in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzufügen; mit Bouillon oder Wasser vollständig decken, würzen und 20 Minuten im heissen Ofen kochen. Eine Tasse Rahm beifügen und in eine Schüssel anrichten. Obenauf gehackte Petersilie. (Fig. 239).

1858. — Subrics von Kartoffeln — Subrics de pommes de terre. Rohe geraspelte Kartoffeln durch ein Tuch drücken und die Masse in einer Schale mit einer handvoll Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und feinen Kräutern verarbeiten, ein ganzes Ei daruntermischen und diese Purée löffelweise in heissem Oel oder heisser Butter beidseitig backen.

1859. — Kartoffel-Auflauf — Soufflé de pommes de terre. 250 gr gekochte Kartoffeln durchs Sieb treiben, die Purée mit Butter trocknen und mit etwas Rahm ablöschen. Die erhaltene ziemlich dicke Masse würzen, abseits des Feuers 3 Eigelb und 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Die Purée in eine bestrichene Auflaufform giessen und 20 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Sofort servieren.

1860. — Kartoffel-Gnocchi — Gnocchi de pommes de terre. 500 gr gekochte Kartoffeln durchs Sieb treiben, 1 eiergrosses Stück Butter unter diese Purée mischen; würzen; 2 ganze Eier, 80 gr Mehl und eine handvoll geriebenen Gruyère hinzufügen. Die Masse auf dem bestäubten Tisch zu Kügelchen formen, diese leicht klopfen und 10 Minuten in kochendem Salzwasser ohne Sieden pochieren; abtropfen, die Gnocchi auf eine Gratinplatte schichtweise ordnen und zwischen die einzelnen Lagen geriebenen Käse streuen. Mit Butter beträufeln und im heissen Ofen gratinieren.

1861. — Knöpfli nach polnischer Art — Knöpfle à la Polonaise. 6 rohe Kartoffeln raspeln und diese Masse mit 1 Ei und einer handvoll Mehl verarbeiten; würzen Diesen Teig zu Kügelchen formen und diese in Salzwasser pochieren. Abtropfen, anrichten und mit in Butter gebackenem Weissbrot bestreuen.

1862. — Käseknöpfli — Knöpfle au fromage. Wie No. 1861, nur dass man der Purée noch 60 gr geriebenen Gruyère beifügt. In der Pfanne mit Butter goldgelb backen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Die Tomaten

1863. — Gefüllte Fasten-Tomaten — Tomates farcies au maigre. Die Tomaten der Breite nach halbieren, aushöhlen, salzen und mit Champignon-Duxelles füllen. Mit Paniermehl bestreuen, mit Oel beträufeln und im heissen Ofen gratinieren.

1864. — Gefüllte Tomaten — Tomates farcies au gras. Irgendeinen Fleischrest (Ochsen-, Kalb-, Hammelfleisch, etc.) fein hacken; 1-2 gehackte Zwiebeln in Butter blond anziehen und sie dem gehackten Fleisch beifügen; feine Kräuter, eine Prise Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben. Nach Belieben einige Löffel dicker Tomatensauce und ein Stück in Bouillon eingeweichtes Weissbrot daruntermischen. Keine Eier unter die Masse geben. Die Tomaten halbieren, aushöhlen, würzen und sie mit dem Hachis garnieren; mit geriebenem Weissbrot bestreuen, mit Oel beträufeln und 20 Minuten im heissen Ofen kochen.

1865. — Tomaten nach provenzalischer Art — Tomates à la Provençale. Geriebenes Weissbrot, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und gehackte Petersilie; alles gut vermengen und die ausgehöhlten und gewürzten Tomaten damit füllen. Mit Oel beträufeln und im heissen Ofen gratinieren.

1866. — Tomaten nach portugiesischer Art — Tomates à la Portugaise. Die Tomaten in Viertel schneiden und sie in der Pfanne mit Oel sautieren. Wenn die Tomaten gargekocht sind, eine Prise gehackten Knoblauch und Schalotten hinzufügen; Salz, Pfeffer, 1 kleines Stück Glace de Viande dazugeben. Alles zusammen 5 Minuten schmoren lassen und mit gehackter Petersilie servieren.

1867. — Tomaten nach Mireille-Art — Tomates à la Mireille. Einige geschnittene Auberginen schälen, mit Salz auswässern, mehlen und in Oel sautieren. In einer andern Pfanne gleichviel Tomaten, die man ebenfalls in Viertel geschnitten und ausgehöhlt hat, in Oel sautieren. Jedes Gemüse würzen und wenn beide gargekocht sind, Tomaten und Auberginen mischen und alles zusammen mit etwas Knoblauch und Petersilie schmoren lassen. In einer Schüssel servieren.

1868. — Tomaten-Fondue — Fondue de tomates. Eine geschnittene Zwiebel in Butter weichkochen; dann 500 gr geviertelte Tomaten hineingeben; salzen, pfeffern, 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben und das Ganze 30 Minuten langsam kochen lassen. Gehackte Petersilie obenauf streuen.

1869. — Tomaten nach Avignoner Art — Tomates à la mode d'Avignon. 2 Auberginen schälen, sie der Länge nach in Streifen von 1 cm Dicke schneiden,

mit Salz auswässern, mehlen und langsam in Oel backen; 1 kg Tomaten schälen und sie ziemlich klein hacken, dann die gehackten Tomaten mit dem nötigen Gewürz (Knoblauch obligatorisch) in Oel kochen. Diesem Hachis noch etwas geriebenes Weissbrot, das man vorerst eingeweicht hat, beifügen. Die Auberginen in eine Gratinplatte ordnen, mit den Tomaten decken, Paniermehl darüber streuen, mit Oel beträufeln und $^3/_4$ Stunde im heissen Ofen schmoren lassen.

1870. — Tomaten nach piemonteser Art — Tomates à la Piémontaise. Vorerst ein tomatisiertes Risotto bereiten. Die halbierten Tomaten aushöhlen und sie mit diesem Risotto füllen, dem man im letzten Moment noch etwas geriebenen Käse beigefügt hat. Mit geriebenem Weissbrot bestreuen, mit Oel oder Butter beträufeln und $^1/_4$ Stunde im Ofen gratinieren.

1871. — Tomaten nach algierischer Art — Tomates à l'Algérienne. Die halbierten Tomaten aushöhlen und sie im Ofen oder in der Pfanne kochen, und zwar ohne dass man eine Purée erzielt. Nebenbei 2 Auberginen schälen, sie in dicke Tranchen schneiden, in Salz auswässern, mehlen und in Oel backen. Abtropfen und mit dem nötigen Gewürz (Knoblauch obligatorisch) hacken. Die Tomaten mit dieser Purée füllen. Gehackte Petersilie darauf streuen. Ohne Gratinieren servieren.

1872. — Tomaten nach Husaren-Art — Tomates à la Hussarde. Die halbierten Tomaten nicht aushöhlen. Eine gute Portion Zwiebeln mit Petersilie hacken und das Gehäck langsam in Butter oder Oel kochen; etwas geriebenes Weissbrot, Schinken und Champignons, beides gehackt, daruntermischen; mit Paprika würzen und die Tomaten mit dieser Farce füllen. Mit Oel beträufeln und $^1/_4$ Stunde im Ofen kochen.

1873. — Jerusalem Artischocken — Topinambours. Schälen, blanchieren und wie die Kartoffeln in Butter kochen. Man kann sie auch zu Purée präparieren oder in Backteig tauchen und backen, nachdem man sie in Wasser oder in Butter gekocht hat. Ein wenig bekanntes Gemüse, das auch nach dem Blanchieren als Salat serviert wird.

Die Trüffel

1874. — Trüffeln in der Serviette mit Portweinsauce — Trüffes en serviette au Porto. 500 gr Trüffel gut reinigen und bürsten (nicht schälen). Eine Mirepoix in Butter blond anrösten, die Trüffel hineingeben, mit einem Glas Madeira, Porto oder Champagner ablöschen. Salzen, Pfeffern, decken und 20 Minuten womöglich im Ofen kochen. Die Trüffel herausnehmen und sie in eine Serviette anrichten. Den Fond auf $^1/_4$ reduzieren, 1 Löffel Glace de Viande daruntermischen und die Sauce abseits des Feuers mit einem guten Stück Butter montieren. Die Sauce nach Belieben passieren oder nicht. Diese wird extra mit den Trüffeln serviert.

TEIGGERICHTE UND MEHLSPEISEN

1875. — Käse-Fondue — Fondue au fromage. Die Fondue wird in einer Spezialkasserolle d.h. in einem feuerfesten " Caquelon " gekocht und darin serviert, wobei man das Caquelon auf ein Rechaud stellt. Das Brot wird mit der Gabel gespickt und in das Geschirr getaucht. Zu der Fondue wird gewöhnlich Weisswein oder Kirsch serviert. Nach einem alten Brauch muss derjenige Gast, der sein Brot in das Caquelon fallen lässt, die " Tournée " bezahlen.

1876. — Fondue nach Neuenburger Art — Fondue Neuchâteloise. 750 gr Emmenthaler, $^1/_4$ l Weisswein, 1 Kaffeelöffelmehl, 2 Gläschen Kirsch und eine Prise Pfeffer. Das " Caquelon " mit Butter bestreichen und mit einer Knoblauchzehe einreiben. Dann den dünn geschnittenen Käse hineingeben und den Wein dazu. Den Käse auf dem Feuer schmelzen lassen unter stetigem langsamem Rühren. Wenn die Masse recht cremig aussieht, das mit dem Kirsch verrührte Kartoffelmehl daruntermischen; pfeffern. Die Flamme regulieren, um das Aufkochen zu vermeiden und wie oben (1875) gegeben servieren.

Anmerkung : Es gibt Käsesorten, die sich besonders gut für die Fondue eignen. z. B. Vacherin

1877. — Makkaroni nach italienischer Art — Macaroni à l'Italienne. Die Makkaroni in kochendem Salzwasser ohne Sieden pochieren lassen. Abtropfen und in der Kasserolle auf dem Feuer abtrocknen, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen. Dann mit der Gabel 125 gr geriebenen Gruyère auf 1 Pfund Makkaroni darunterziehen. In Timbale dressieren und mit geriebenem Käse bestreuen.

Anmerkung : Dies ist das italienische Rezept. In Frankreich hingegen werden Makkaroni mit Béchamelle gebunden. Man rechnet 1 Pfund Makkaroni für ein Service von 8 Personen.

1878. — Gratinierte Makkaroni — Macaroni au gratin. Wie oben (No. 1877), aber mit Béchamelle binden. Die Makkaroni in eine Gratinplatte schütten, mit geriebenem Käse und Paniermehl bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und gratinieren.

1879. — Makkaroni nach Nizza Art — Macaroni à la Niçoise. Die gekochten Makkaroni in Butter sautieren; dann eine starke Portion Tomatenfondue (No. 1868), eine Prise Knoblauch und einige Sardellenfilets daruntermischen. Geriebenen Käse extra dazu servieren.

1880. — Makkaroni nach Mailänder Art — Macaroni à la Milanaise. Kleine Makkaroni oder Spaghetti in Salzwasser kochen, jedoch nicht ganz, sodass

sie noch etwas fest sind. Abtropfen; dann 1 Glas Madeira, 2 dzl Tomatensauce, 1 dzl Jus, 60 gr gekochten Magerschinken, 60 gr Pöckelzunge und 60 gr Champignons, alles gekocht und in dünne Streifen geschnitten, in eine Sauteuse geben. Das Ganze gut schmoren lassen; nachher die Makkaroni hineingeben und alles zusammen noch $^1/_4$ Stunde schmoren lassen. Dann diese Milanaise mit Mehlbutter binden, einmal aufkochen, abseits des Feuers 100 gr geriebenen Käse daruntermischen, abschmecken und als Garnitur zu einem Fleischgericht servieren.

Anmerkung : Die oben gegebenen Proportionen gelten für 250 gr Makkaroni.

1881. — Makkaroni nach napolitanischer Art — Macaroni à la Napolitaine. Dient als Entrée. Wird aus einem Rest von Schmorfleisch nach Marseiller Art bereitet. Das Fleisch ganz fein hacken und dieses Hachis mit dem Fleischfond und etwas Tomatenpurée binden. Dann den Boden einer Gratinplatte mit geriebenem Käse bestreuen, eine Lage Hachis darauf legen, das Ganze mit Makkaroni decken und geriebenen Käse darüberstreuen. Mit einem Tomatencoulis begiessen, dem man — sofern es die Saison gestattet — in Butter sautierte Tomatenviertel beigefügt hat. Einige Minuten im Ofen schmoren lassen und servieren.

Die frischen Nudeln

Die Nudeln, ob frisch oder trocken, werden nach den gleichen Methoden wie die Makkaroni zubereitet.

1882. — Nudelteig — La pâte à nouilles. Die selbst bereiteten Nudeln sind natürlich die beisten. Der Teig muss im voraus bereitet werden.

250 gr Mehl mit 2 ganzen Eiern, 1 Kaffeelöffel feinem Salz gut zusammenverarbeiten und den Teig in ein Tuch eingewickelt einige Stunden an der Kühle ruhen lassen. Dann den Teig in verschiedene Stücke teilen und diese Stücke so dünn als möglich ausrollen. Die Teigstücke mehlen und sie in ganz dünne lange Streifen schneiden. Die so bereiteten Nudeln auf einem Tuch trocknen. Die Nudeln werden wie die Makkaroni in Salzwasser pochiert. (8-10 Minuten).

1883. — Nudeln nach elsässischer Art — Nouilles à l'Alsacienne. Bevor man die frischen Nudeln pochiert, eine gute Handvoll davon aufbewahren, die man in rohem Zustande in ganz kleine Stücke schneidet. Die gekochten und gut abgetropfneten Nudeln in der Pfanne mit Butter sautieren, und in einer andern Pfanne die rohen gehackten Nudeln grillieren. Den gekochten Nudeln ein wenig geriebenen Käse beimengen, sie in eine Schüssel anrichten, die grillierten Nudeln darauf streuen und servieren.

1884. — Ravioli nach italienischer Art — Ravioli à l'Italienne. Nudelteig zu einem grossen viereckigen Stück papierdünn ausrollen, den Teig mit Wasser benetzen und mit dem Dressiersack kleine Farcehäufchen von der Grösse einer Haselnuss in regelmässigen Abständen von 3 oder 4 cm auf den Teig spritzen.

Das Ganze mit einem gleich grossen Stück Teig decken, zwischen den Farcehäufchen mit den Fingern drücken und die kleinen Ravioli mit dem Rollrädchen ausstechen. Dann die gefüllten Ravioli 30 Minuten in Salzwasser pochieren, abtropfen und 10 Minuten in einer tomatisierten Demiglace schmoren lassen. Nachher die Ravioli in eine Gratinplatte ordnen, reichlich mit geriebenem Käse bestreuen und ziemlich lang gratinieren. (Fig. 56/57).

1885. — **Ravioli-Füllung** — **Farce de ravioli.** 150 gr. braisiertes Ochsenfleisch hacken und diesem Hachis 260 gr Spinatpurée, die man gut in Butter getrocknet hat, 1 rohes Eiweiss und 1 zerdrücktes hartes Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat sowie 50 gr trockenen geriebenen Gruyère beimengen.

2. Rezept (Fasten-Füllung) : Spinatpurée mit Käse, Eigelb und Sardellenpurée gemischt.

Die Ravioli-Sauce kann durch eine Haselnuss-Butter " Beurre Noisette " ersetzt werden.

1886. — **Gefüllte Canneloni** — **Canneloni farcis.** 250 gr Canneloni (dicke Makkaroni, die zum Füllen bestimmt sind), eine beliebige Farce, Kalbsjus, Tomatenpurée, 100 geriebenen Parmesan.

Die Füllung kann aus gehacktem gekochtem Fleisch bereitet werden, unter das man Champignons, feine Kräuter, Tomatensauce, Eier, etc. gemischt hat.

Die Canneloni in kochendem Salzwasser kochen und sie herausnehmen wenn sie noch fest, d.h. noch nicht gar sind; dann abtropfen und mit dem Dressiersack die gewünschte Füllung hineinfüllen.

Die Canneloni in eine Gratinplatte ordnen, mit Parmesan bestreuen, mit einem guten Tomatenjus begiessen, nochmals mit Käse bestreuen und gratinieren, indem man die Canneloni 15-20 Minuten langsam schmoren lässt, um sie garzumachen.

Der Reis

1887. — Ein vorzügliches Gemüse, das leider nicht immer geschätzt wird, da selten gut gekocht. Java-, Bengal- und Karolinenreis sind die besten Sorten. Der glacierte Reis ist allerdings sehr schön im Aussehen; leider verliert aber der Reis durch das Glacieren seine natürlichen Qualitäten. Der ungeschälte Reis ist dem glacierten Reis weitaus vorzuziehen, da vitaminhaltig. Der Reis darf nicht länger als 18-20 Minuten gekocht werden.

1888. — **Reis in Fleischbrühe gekocht** — **Riz au gras.** Den Reis leicht in Butter anziehen und mit Bouillon ablöschen. Kräuterbündel und Gewürz beifügen und 20 Minuten kochen lassen. Man rechnet 1 Tasse Reis für 3 Tassen Bouillon.

1889. — **Pilaff-Reis** — **Riz Pilaw.** Proportion für ein Service von 5-6 Personen : 200 gr Reis leicht in Butter anziehen. Wenn der Reis etwas saisiert ist, mit 2 Mal soviel Bouillon blanc ablöschen. Mit Salz, Paprika würzen; Kräuterbündel beifügen. Decken und 18 Minuten kochen; dann ein kleines Stück frischer Butter mit der Gabel daruntermischen.

1890. — Rizotto nach piemonteser Art — Risotto Piémontais. Eine grosse gehackte Zwiebel in Butter blond anziehen; den Reis beifügen und alles zusammen noch weitere 2 Minuten anrösten lassen. Mit Bouillon ablöschen, würzen und nach Belieben Tomatenpurée daruntermischen; 20 Minuten kochen lassen und kurz vor dem Servieren geriebenen Käse beimengen.

1891. — Rizotto nach Mailänder Art — Risotto Milanais. Eine grosse gehackte Zwiebel in Butter blond anziehen, 200 gr Reis hinzufügen und das Ganze 3-4 Minuten anrösten lassen. Dann 1-2 Löffel Tomatenpurée hineingeben und mit $^1/_2$ l Bouillon ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Safran würzen; 15 Minuten kochen lassen und abseits des Feuers 100 gr geriebenen Gruyère daruntermischen. In eine Timbale anrichten und mit einem leichten Tomatencoulis begiessen

Anmerkung : Die Tomate ist fakultativ. Ohne Safran erhält man ein gewöhnliches Rizotto.

1892. — Rizotto nach griechischer Art — Risotto à la Grecque. Einen Pilaff-Reis (No. 1889) bereiten. Eine gehackte in Butter angezogene Zwiebel, ein eigrosses Stück Bratwurstfleisch, das man in kleine Stücke verteilt, einige geschnittene Kopfsalatblätter, einige kleine Stücke süsse Pimentos sowie eine handvoll gekochte Erbsen unter den Reis mischen.

1893. — Reis nach indischer oder kreolischer Art — Riz à l'Indienne ou à la Créole. Den Reis in eine grosse Kasserolle kochendes Salzwasser hineinwerfen und ihn auf lebhaftem Feuer 18 Minuten kochen lassen. Abtropfen, abkühlen, mit etwas Butter und feinem Salz im Ofen trocknen.

Anmerkung : Dieser Reis bildet die obligatorische Garnitur zu allen Gerichten nach kreolischer oder indischer Art.

1894. — Risi-Pisi (Italienische Küche) — **Risi-Pisi** (Cuisine italienne). Einem Rizotto ein gleiches Quantum Erbsen beifügen, die man in Butter gedämpft hat. Anrichten und mit einer nicht zu dicken Krevettensauce (No. 168) begiessen. Wird auch ohne Sauce serviert. Dient als Entrée oder als Garnitur zu einem Fleischgericht.

1895. — Polenta nach italienischer Art — Polenta à l'Italienne. 250 gr Maisgries, 1 Liter Wasser, Salz, 4 Esslöffel geriebener Käse, Butter. Den Gries in kochendem Salzwasser kochen. Dann Salz, Butter und Käse daruntermischen. Den Teig auf ein Brett ziemlich dünn ausbreiten und erkalten lassen. Nachher in Tranchen schneiden und diese in der Pfanne mit Butter backen.

1896. — Polenta nach genueser Art — Polenta à la Génoise. 125 gr Maismehl, $^1/_2$ l Wasser, Salz, 4 Esslöffel geriebener Käse, Butter. Den Gries unter fleissigem Rühren in kochendem Wasser kochen; den Käse daruntermischen, die Masse in eine gehörig gebutterte Timbale schütten und 25 Minuten warmstellen. Dann die Polenta in eine Platte anrichten und mit " Beurre Noisette " begiessen.

SALATE

1897. — Es gibt zwei verschiedene Salatsorten; die grünen Salate, wie Kopfsalat, Scaroles, Lattich, etc. die mit Oel und Essig präpariert werden; dann die zusammengesetzten Salate, die mit Mayonnaise, etc. gebunden werden.

Die ersteren oder rohen Salate werden stets zu einem Braten serviert, während die anderen in der Regel zu einer kalten Platte beim gepflegten Diner angerichtet werden.

Für die rohen Salate rechnet man je 1 Löffel Essig auf 3 Löffel Oel. Salz und Pfeffer, Senf, Zwiebeln, etc. nach Gutdünken.

1898. — Rahmsalat — Salade à la crème. Hier wird das Oel durch Rahm ersetzt. Wird meist mit Kopf- oder römischem Salat verwendet. Man rechnet 4 Löffel Rahm auf 1 Löffel Essig. Etwas mehr Salz hineingeben, da der Rahm fade ist.

1899. — Salate mit harten Eiern — Salades aux œufs durs. Harte Eier kann man allen Salaten beifügen, nur muss man die Sauce recht pikant halten.

1900. — Salate mit gebundener Vinaigrette-Sauce — Salades à la vinaigrette liée. Besonders für die Endivie geeignet. Ein Eigelb mit etwas Senf in die Schüssel geben; Oel und Essig darauf giessen, unter stetigem Rühren mit dem Schwingbesen. Die Sauce darf natürlich nicht so dick wie eine Mayonnaise werden, sondern nur gebunden sein. Man kann auch ein hartes Eigelb verwenden. Die mit dieser Sauce angemachten Salate sind sehr geschätzt.

1901. — Specksalat — Salade au lard. Hier werden ganz besonders Salate von Löwenzahn oder Ackersalat verwendet. 125 gr würfelig geschnittenen Brustspeck in der Pfanne leicht grillieren. Dann den zerlassenen Speck und das Fett auf den Salat giessen, dan man im voraus mit Salz, Pfeffer und heissem Essig gewürzt und warmgestellt hat. In diesem Salat wird das Oel durch den zerlassenen Speck ersetzt.

Anmerkung : An Stelle von Essig kann man für sämtliche Salatsorten Zitronensaft verwenden.

Tomaten-, Gurkensalat, etc. haben wir in dem Kapitel Hors-d'œuvre bereits schon erwähnt.

1902. — Andalusischer Salat — Salade Andalouse. Zusammensetzung : Knollensellerie, spanische Zwiebeln, 2 Pfefferschoten, Tomaten, Reis, Oliven, Tomatengelée.

Den Knollensellerie in Julienne schneiden und ihn blanchieren; 150 gr grob gehackte milde spanische Zwiebeln in Butter anziehen, ohne sie Farbe nehmen zu lassen; 250 gr in Julienne geschnittene milde Pfefferschoten grillieren; 50 gr Karolinenreis in Bouillon kochen und erkalten lassen; 500 gr geschälte Tomaten in Würfel schneiden. Das Ganze mit einer Mayonnaise binden, der

man zerlassene Gelatine beigemengt hat; einige grüne und schwarze entsteinte Oliven daruntermischen. Den Salat in eine Pyramidenform schütten und diese aufs Eis stellen; nachher auf eine kalte Platte stürzen, mit Mayonnaise nappieren und obenauf mit Streifen von Tomatengelée und Oliven dekorieren. Am Fusse des Salats kann man eine Bordüre von Klösschen, die man aus rosa Mayonnaise folgenderweise zubereitet hat aubringen : die Mayonnaise mit mehreren Eigelb anmachen und die Masse löffelweise in kochendes Wasser fallen lassen; die Klösschen 2 Minuten ohne Sieden pochieren, sorgfältig abtropfen und erkalten lassen. Statt Essig wird Zitronensaft für diese Mayonnaise verwendet.

Anmerkung : Die Tomatengelée wird aus Tomatenpurée bereitet, die man leicht mit Gelatine gebunben hat. Nachher die Gelée auf ein Blech schütten; nach dem Erkalten die Gelée in Streifen schneiden.

1903. — Salat nach Beaucaire-Art — Salade Beaucaire. Zusammensetzung : Knollensellerie, Stangensellerie, Kartoffeln, Schinken, Tomaten, rote Rüben, Nüsse, Trüffeln.

Dem blanchierten Knollensellerie ein gleiches Quantum dünn geschnittenen Stangensellerie, 125 gr gekochten und in Julienne geschnittenen Schinken, einige gekochte und würfelig geschnittene Kartoffeln, einige ebenfalls in Würfel geschnittene rote Rüben beimengen. Das Ganze mit einer recht dichten Mayonnaise binden. Obenauf mit in runde Scheiben geschnittenen Randen, Tomaten und Trüffeln dekorieren. In die Mitte des oberen Teiles eine recht weisse Stangensellerie-Wurzel einstecken.

1904. — Salat Schöne Helena — Salade Belle-Hélène. Zusammensetzung : Knollensellerie, rote Rüben, Nüsse und Trüffeln. Den in feine Julienne geschnittenen Sellerie in kochendes Wasser werfen, einmal aufkochen lassen und abtropfen. Dann aus 2 zerdrückten harten Eigelb und einem rohen Eigelb eine Sauce im Genre Mayonnaise anmachen. Diese Sauce mit Oel und Essig montieren, würzen und gehackten Kerbel hinzufügen. Mit dieser Sauce den Sellerie sowie einige grobe gehackte Nüsse binden. Den Salat domartig anrichten; ringsherum einen Kranz von mit einem kannelierten Ausstecher geschnittenen Randenscheiben; auf den oberen Teil einen Kranz von Trüffelscheiben. Den Zwischenraum mit schönen halben Nüssen verzieren. (Siehe Illustration Fig. 250).

1905. — Camerata-Salat — Salade Camerata. Zusammensetzung : Knollensellerie, Endivien, Kartoffeln, grüne Bohnen, Artischockenböden, Champignons, rote Rüben und Tomaten. Den Knollensellerie parieren und blanchieren, die Endivien in kleine Streifen schneiden, die Kartoffeln, Artischockenböden, Champignons, Bohnen, etc. kochen. Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Tomaten und Randen mit einer guten Mayonnaise binden. Auf den Salat Randen-und Tomatenscheiben abwechslungsweise kranzförmig anrichten.

1906. — Carmen-Salat — Salade Carmen. Zusammensetzung : Knollensellerie, Reinetten, Endivien, Tomaten, harte Eier und Trüffeln.

Der Knollensellerie wird immer gleich behandelt, d.h. blanchiert und nur einmal aufkochen lassen. Dann dem Sellerie einige kleingeschnittene Reinetten

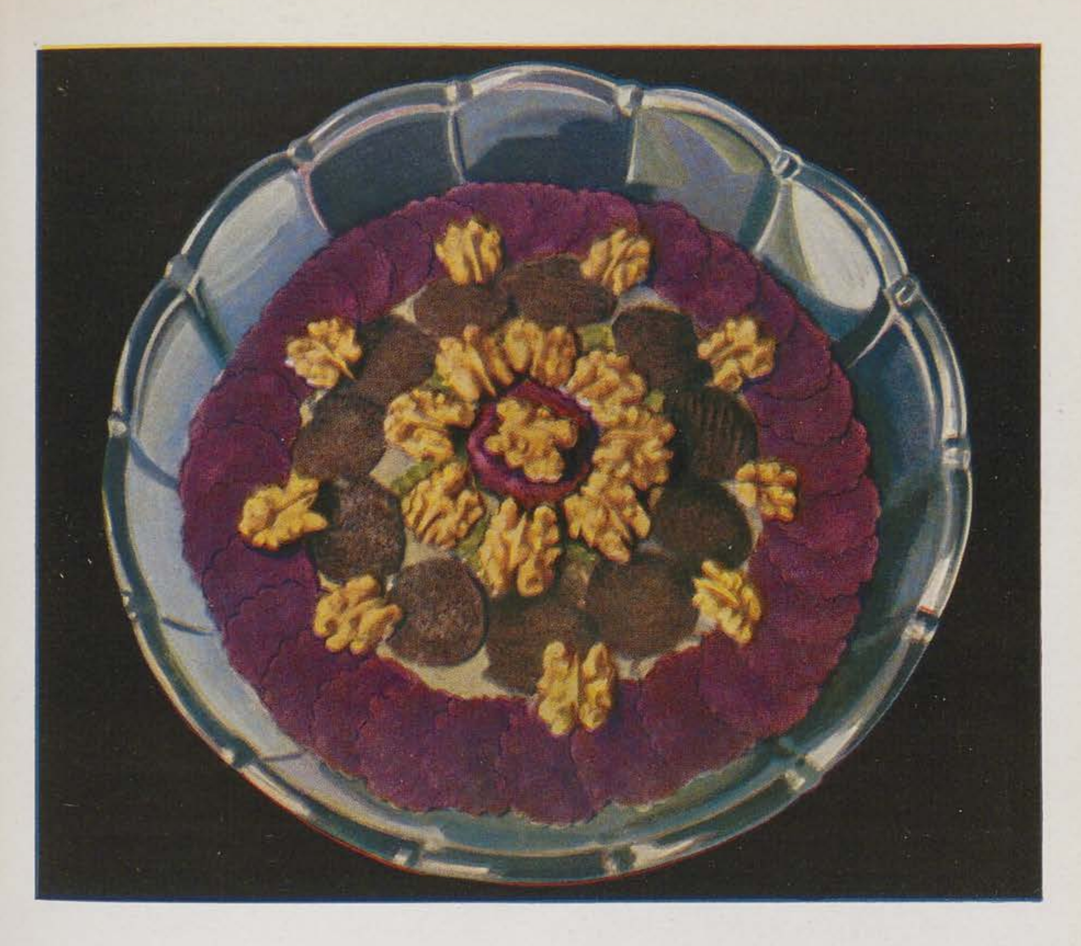


Fig. 250. Salat Schöne Helena. (Siehe No. 1904).

HAUPTMAHLZEIT (Fastenmenu)

Kressen-Crèmesuppe
Meerhechtschnitten n. florentinischer Art
Blumenkohl nach polnischer Art
Belle-Hélène-Salat
Régence-Crème mit Aepfeln



Fig. 251. Carmen-Salat. (Siehe No. 1906).

GABELFRÜHSTÜCK (Fastenmenu)

Sardinen aus dem Oel
Ravioli nach italienischer Art
Pastetchen mit hartgesottenen Eiern und Béchamelle
Carmen-Salat
Aprikosen-Kompott

sowie 250 gr ebenfalls kleingeschnittene Endivien beimengen. Diesen Salat mit einer recht dicken und gut gewürzten Mayonnaise binden. Domartig in eine Schüssel anrichten. Als Dekor : einen Kranz von geschälten Tomatenscheiben, einen solchen von dünnen Eierscheiben und einen dritten Kranz von Aepfelscheiben, die man mit Zitrone eingerieben hat, damit sie schön weiss bleiben. Hie und da einige Trüffelscheiben streuen. (Fig. 251).

1907. — Gretchen-Salat — Salade Marguerite. Zusammensetzung : Blumenkohl, grüne Bohnen, Spargeln und Kartoffeln.

Den Blumenkohl wie auch die andern Gemüse in Salwasser kochen. Die Kartoffeln in dünne runde Scheiben schneiden und alles in einer Schüssel domartig anrichten. Reichlich mit Mayonnaise nappieren. Dann den Salat mit einem Teil der reservierten Gemüse maskieren. In die Mitte eine schöne Marguerite setzen, die man aus hartem Eiweiss bereitet hat. Ringsherum eine Bordüre von kleineren Marguerites ordnen, die man mit einem Spezialausstecher geschnitten hat. Auch diese kleineren Marguerites sind aus hartem Eiweiss hergestellt. Das Eigelb wird mit Butter gestossen und imitiert die Mitte der Blume. (Fig. 254).

1908. — Macédoine-Salat — Salade Macédoine. Wird aus allerhand Gemüsen bereitet, die man einzeln gekocht und mit einer Mayonnaise gebunden hat. Domartig anrichten : mit Eier- und Randenscheiben dekorieren.

1909. — Mimosa-Salat — Salade Mimosa. Gleiche Zusammensetzung wie oben (No. 1908) aber rippenartig verzieren mit hartem Eiweiss und Eigelb, Petersilie und Trüffeln, alles einzeln gehackt und regelmässig geordnet. Dieser Salat ist von äusserst einfacher Herstellung und der Effekt ist sehr hübsch. (Siehe Illustration Fig, 247).

1910. — Muguette-Salat — Salade Muguette. Gleiche Zusammensetzung wie " Salade Marguerite " (No. 1907), nur dass man den Salat anders dekoriert. Aus abgebrühten Estragonblättern und kleinen ausgestochenen Rondellen von hartem Eiweiss Maiglöckchen imitieren.

1911. — Russischer Salat — Salade russe. Besteht aus einer Gemüse-Macédoine; aber der richtige russische Salat soll auch Fleisch und Fisch enthalten. Zusammensetzung : Karotten, weisse Rüben, grüne Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Trüffeln, Schinken oder Pöckelzunge, Hummer oder Languste, Kapern, Cornichons, Champignons, Sardellenfilets, Siguis, Kaviar, rote Rüben, feine Kräuter und harte Eier. Alle diese Zutaten — roh oder gekocht — werden vereinigt und mit einer dicken Mayonnaise gebunden, jedoch ohne die roten Rüben und harten Eier. Den Salat domartig anrichten. Die Dekoration besteht aus roten Rüben, Trüffeln, harten Eiern und diversen Gemüsen, die man zu diesem Zwecke reserviert hat. Auf der Spitze des Salates ein kleines Loch machen, das mit einer Mayonnaise-Bordüre umrandet und mit Kaviar eingefüllt wird. (Siehe Illustration Fig. 253).

1912. — Mousmée-Salat — Salade Mousmée. Schöne, ziemlich grosse und feste Tomaten (1 Stück pro Person) auf $^{2}/_{3}$ ihrer Höhe schneiden oder halbieren,

wenn die Tomaten sehr gross sind. Die Tomaten aushöhlen, sie mit Salz und Pfeffer würzen und während einer Stunde macerieren lassen. Nebenbei einen kleinen, sehr feinen Knollensellerie-Salat bereiten, der mit Mayonnaise gebunden wird. Dann 500 gr Knollenzieste (Stachys) mit feinem Salz reinigen, waschen, 6-7 Minuten in gesalzenem Zitronenwasser blanchieren, abtropfen und zu Salat bereiten. Nachher die Tomaten mit dem Knollensellerie-Salat füllen; ringsherum die Knollenzieste dicht aneinander gestellt ordnen, so dass jede Tomate geschmackvoll garniert wird. Die so bereiteten Tomaten auf eine runde Platte anrichten, und zwar jede Tomate auf ein Kopfsalatblatt gesetzt. Dieser originelle Salat (persönliche Schöpfung) wird recht kalt serviert.

1913. — Beatrix-Salat — Salade Béatrix. Gekochte grüne Bohnen mit einer recht pikanten Vinaigrette-Sauce binden und sie zu Salat dressieren. Ringsherum Tomatenscheiben ordnen. Obenauf eine handvoll Kresse legen und gehacktes Eigelb darüber streuen.

1914. — Valencia-Salat — Salade Valencia. Zusammensetzung : recht weisse gekrauste Endivie, rote Rüben (Randen), Stangensellerie, Orangen, harte Eier und feine Kräuter.

Vorerst den Endivien-Salat in die Schüssel anrichten. Salatsauce : 2 ganze hartgesottene Eier hacken, sie mit dem nötigen Quantum Oel aufschlagen, den Saft von 2 Zitronen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Wenn die Sauce gut gebunden ist, eine Prise feine Kräuter daruntermischen, die Sauce auf den Salat giessen und gut vermischen. Ringsherum den Knollensellerie und die roten Rüben, beides in Julienne geschnitten, bukettweise ordnen. Auf die Mitte des Salates scharf parierte Orangentranchen legen.

1915. — Orloff-Salat — Salade Orloff. Zusammensetzung : Stangensellerie, Artischockenböden, Schinken, Geflügelfleisch, Spaghetti, Trüffeln, rohe Champignons. Sämtliche Zutaten in feine Julienne schneiden; das Ganze mit einer dicken tomatisierten Mayonnaise binden und den Salat domartig in eine Schüssel anrichten. Obenauf schöne, recht weisse, kannelierte, gekochte Champignonhüte, Tomatenscheiben und Trüffeln setzen.

Anmerkung : Die Spaghetti sollen nur ganz wenig gekocht sein.

1916. — Salat nach Nizzaer-Art — Salade Niçoise. Grüne Bohnen, geschälte, würfelig geschnittene Tomaten und in dünne Scheiben geschnittene junge Kartoffeln. Oel, Essig und recht viel Kerbel.

1917. — Spargel-Salat — Salade Argenteuil. Kleine Gemüse-Macédoine mit Mayonnaise gebunden. Domartig anrichten; obenauf Spargelspitzen und in runde Scheiben geschnittene harte Eier, alles geschmackvoll arrangiert.

1918. — Lorette-Salat — Salade Lorette. Unter dem Namen M.C.B., d.h. Mâche (Nüsslisalat), Céleri en branches (Stangensellerie) und Betteraves (Randen) bekannt. Einfach mit Oel und Essig würzen.

1919. — Rachel-Salat — Salade Rachel. Artischockenböden frisch, geschält und wie unter No. 1703 (Kapitel " Gemüse ") angegeben bereitet, jedoch nicht gargekocht; mit Oel und Essig würzen. Spargelspitzen und rohe, recht weisse

dünn geschnittene Champignons mit einer Senf-Vinaigrette binden. Schliesslich 2 frische in Scheiben geschnittene Trüffeln mit Salz, Pfeffer, Oel, einigen Tropfen Kognak und Porto binden. Die 4 Zutaten einzeln binden und sie bukettweise in eine Schüssel anrichten. In die Mitte ein Bündelchen grüne Spargelspitzen hochgestellt dressieren.

1920. — Richelieu-Salat (geformter Salat) — Salade Richelieu (Salade moulée). Einige Karotten und weisse Rüben mit dem Löffel in Form von Oliven ausstechen; jedes Gemüse einzeln in Salzwasser kochen, abtropfen und abkühlen. Auch einige Kartoffeln, grüne Bohnen, Erbsen und einen Blumenkohl kochen. Dann eine Domform mit Gelée chemisieren; die Form inwendig mit den ausgestochenen Karotten und weissen Rüben, absechselnd mit einigen Streifen von grünen Bohnen belegen; dazu noch eine Bordüre von Kartoffelstreifen ordnen, alles geschmackvoll arrangiert. Die restierenden Gemüse mit einer mit Gelatine collierten Mayonnaise binden und diesen Salat in die Form einfüllen. Aufs Eis stellen und auf eine kalte runde Platte stürzen. Dieser Salat kann in 2 kleineren Formen angemacht werden, um so als Garnitur zu einer kalten Fleischplatte zu dienen.

DER KÄSE

1921. — Die französische Benennung " fromage " stammt aus der alten Sprache " formage ", da der Käse tatsächlich in Formen zubereitet wird.

Der Käse darf bei den reichsten Diner serviert werden und es gibt zahlreiche Feinschmecker, für die ein Diner nicht als komplett erscheint, wenn nicht dabei eine oder mehrere Käsesorten aufgestellt werden.

Der Käse wird stets vor der Süsspeise und dem Dessert, und nicht etwa als allerletzter Gang serviert.

1922. — Gervais-Käse — Fromage Petit Gervais dit Petit Suisse. Den Rahm auf einem Mousselinetuch abtropfen lassen. Nach 24 Stunden ist der Rahm fest geworden. Dann kleine mit einer Mousseline versehene Formen damit füllen und den Käse einige Stunden ruhen lassen. Nachher stürzen und den Käse mit einem Papierstreifen umranden.

DIE MENUS

1923. — Die 50 Menus, die wir nachstehend aufgeben, sind alle in diesem Rezeptbuchaufgeführt. Die Zusammensetzung ist eine einfache. Wir gehen wohl nicht fehl in der Annahme, dass die Hausfrau nützliche Winke darin finden wird, was die Menus-Aufstellung und die Einordnung der verschiedenen Gänge anbetrifft. Im übrigen verweisen wir auf die im Vorwort dieses Buches erwähnten Regeln und Ratschläge.

Wir geben im Nachstehenden einige reiche Menus für besondere Anlässe : Hochzeiten, Taufen, etc., wobei die in Frage stehende Saison natürlich immer massgebend sein wird. Sollte diese nicht gestatten, Wild zu servieren, so kann man dieses beispielsweise durch Geflügel, etc. ersetzen.



Fig. 252. Salat nach Pariser Art. (s. Text S. 494).
Fig. 253. Russischer Salat (Siehe No. 1911).



Fig. 254. Gretchen-Salat. (Siehe No. 1907).

Der auf der Rückseite illustrierte " Pariser Salat " kann aus diversen Elementen : Fischen, Languste oder anderen Krustentieren, Geflügel oder Wildresten bereitet werden. Die Anrichtart variiert hingegen nicht. Auf den Boden der Schüssel etwas geschnittenen Kopfsalat geben, obenauf das Fleisch gut verteilen, mit einer festen Mayonnaise nappieren, mit Kopfsalat und Eiervierteln garnieren.

SEHR EINFACHE MENUS

GABELFRÜHSTÜCK
DÉJEUNER

1924.
Vorspeise (Hors-d'Œuvre)
Rühreier mit Croûtons
Hammelragout mit Gemüsen
Gemischtes Kompott

1925.
Rilleten
Kalbsragout mit jungen Erbsen
Grünkohl nach englischer Art
Caramel-Crème

1926.
Muscheln nach Seemanns-Art
Schnitzel nach Jäger Art
Kartoffeln nach savoyischer Art
Reis nach Condé

1927.
Vorspeise (Hors-d'Œuvre)
Nieren-Pilaff
Schweinskotelett m. pikanter Sauce
Weisse Bohnen in Butter
Aepfel-Kompott

ABENDESSEN
DINER

1928.
Sauerampfer-Suppe
Stockfisch mit Rahm
Kalter Aufschnitt (Fleischresten)
Salat
Nanteser Kuchen

1929.
Lauch-Kartoffeln-Suppe
Schinkenomelette
Kalbsnuss in der Kasserolle
Karotten in Rahm
Almina-Birnen

1930.
Zwiebelsuppe
Gebackene Weisslinge
Gebratenes Kaninchen
Sautierte Steinpilze
Aepfel-Krapfen

1931.
Bauern-Suppe
Meerhecht mit weisser Sauce
Hammelkoteletts n. Champvallon
Schnee-Eier

FRÜHLINGS-MENUS

GABELFRÜHSTÜCK
DÉJEUNER

1932.
Verschiedene Vorspeisen
Verlorene Eier m.Estragon
Hammelkoteletts Montmorency
Karotten in Rahm
Erdbeer-Kuchen

1933.
Vorspeise
Kleine geröstete Makrelen
Junge Tauben m.Erbsen
Artischocken n.Barigoule
Ueberbackene Kirschen

1934.
Marinierte Heringe m. Weisswein
Hähnchen in der Cocotte nach Bordeaux
Glacierter Schinken n.Rotschild
Salat
Gefronere Orangen

1935.
Artischocken und Fenchel n. griechischer Art
Kleine Rotbarben n. Francillon
Zwischenrippe m. Bearner Sauce
Weisse Rüben in Rahm
Rhabarber n. englischer Art

ABENDESSEN
DINER

1936.
Rahmsuppe Clamart
Matrosengericht Meurette
Schmor-Hahn n. portugiesischer Art
Sautierter Blumenkohl
Aprikosen nach Condé

1937.
Kraftbrühe mit Gemüsen
Forellenfilets n. Müllerin-Art
Rücken vom Pré-Salé n. Blumenmädchen Art
Spargeln mit Mousseline-Sauce
Erdbeer-Mousse

1938.
Burgfrauen-Crèmesuppe
Würzgericht nach der Manon
Ochsenlende nach moderner Art
Gemischte grüne Bohnen
Kirschen-Gefroneres

1939.
Kraftbrühe nach Madrilène
Languste nach Kardinals-Art
Kalbsnuss nach Epikureer Art
Gefüllte Auberginen
Gefüllte Melone

SOMMER-MENUS

GABELFRÜHSTÜCK
DÉJEUNER

1940.
Algierischer Salat (Vorspeise)
Gefüllte Eier m. Kresse
Ochsenlende Strogonoff
Suzette-Kartoffeln
Pflaumen-Törtchen

1941.
Verschiedene Vorspeisen
Kohl-Dolmas
Hähnchen in Gelée
Gretchen-Salat
Pariser-Timbale (Früchte)

1942.
Spiesschen n. Schweizerin Art
Rühreier mit Tomaten
Moussaka n. türkischer Art
Blumenkohl-Salat
Sommer-Charlotte

1943.
Tourteaux n. russischer Art
Hammelnieren mit Kresse
Kalbskoteletts m. feinen Kräutern
Gefüllte Tomaten n. Husaren-Art
Crème St. Georges

ABENDESSEN
DINER

1944.
Judic-Suppe
Hecht in Blau
Braisierter Schinken n. Maillot
Junge Erbsen n. französischer Art
Aprikosen nach Maintenon

1945.
Kraftbrühe Sévigné
Butte nach Dugléré-Art
Keule vom Pré-Salé n. englischer Art
Gedämpfte Kartoffeln
Kardinal-Pfirsische

1946.
Brunoise-Kraftbrühe
Aale grün
Kalbsnuss Königin Margot
Artischockenböden n. Florentiner Art
Erdbeeren nach Moskauer Art

1947.
Edelmanns-Suppe
Schwimmende Krebse
Hähnchen nach Stanley Art
Spinat mit Fleurons
Russische Mütze

MENUS FUR DIE JAGD=SAISON

GABELFRÜHSTÜCK
DÉJEUNER

1948.
Verschiedene Vorspeisen
Gnocchi n. römischer Art
Rebhühner-Salmis
Gebackene Kürbisse
Mokka-Torte

1949.
Kromeskies nach Diana
Kalbsmilcher Demidoff
Hasenpfeffer
Schmelzkartoffeln
Bayrische Crème, praliniert

1950.
Vorspeise
Schweizer-Törtchen
Rebhühner-Chartreuse mit Kohl
Auberginen nach Bostoner Art
Fruchtschalen

1951.
Verschiedene Canapés
Barquetten n. Chevreuse
Hasenrücken
Kastanienpurée
Schwimmende Insel, praliniert

ABENDESSEN
DINER

1952.
Minestrone-Suppe
Seezunge nach Colbert
Gebratener Fasan mit Krammetsvögeln
Braisierte Endivie mit Rahm
Marasquin-Früchte

1953.
Rahmsuppe nach d'Harblay
Pochierter Wolfsbarsch m. Krevettensauce
Rehkeule nach Nesselrode m. Wildsauce
Karotten nach Vichyer Art
Diplomaten-Pudding

1954.
Kraftbrühe Kleine Marmite
Forellen nach Husaren-Art
Wildschweinskoteletts n. St. Hubertus
Braisierter Sellerie mit Jus
Meringuierte Aepfel

1955.
Kraftbrühe mit Gemüsen und Krusten
Käse-Auflauf
Flambierte Schnepfen
Kopfsalat-Chevalière mit Madeira
Kuchen nach Turiner Art

WINTER-MENUS

GABELFRÜHSTÜCK
DÉJEUNER

1956.
Geflügel-Kroquetten m. Trüffel-Sauce
Weisses Kalbsragout
Lendenschnitten Beaugency
Nüsschen-Kartoffeln
Birnen nach maurischer Art

1957.
Rotkohl-Salat (Vorspeise)
Heringfilets n. russischer Art
Kaninchen-Frikassee
Grillierte Schweinskoteletts
Salat
Aepfel n. Hausfrauen-Art

1958.
Gratinierte Gnocchi
Rebhühner n. elsässischer Art
Gebratenes Ochsenrippenstück
Kartoffeln nach normannischer Art
Suzette-Krapfen

1959.
Verschiedene Vorspeisen (Austern)
Nieren-Omelette
Garniertes Sauerkraut
Lorette-Salat
Schwedische Fruchtspeise

ABENDESSEN
DINER

1960.
Rahmsuppe Calenta
Seezungenfilets n. Diepper Art
Rehrücken Dampierre
Blumenkohl n. polnischer Art
Pfirsische nach Melba

1961.
Oxtail-Suppe
Hummer n. kreolischer Art, m. Reis
Ente mit Oliven
Kardonen mit Mark
Mont-Blanc mit Kastanien

1962.
Kraftbrühe Marguerite
Hechtklösschen n. Lyoner Art
Masthuhn nach Finanzmanns-Art
Braisierte Eierkürbisse
Bombe Paul

1963.
Kraftbrühe Theresa
Lachs-Mittelstück nach Batelare
Hasen n. königlicher Art
Endivien n. flämischer Art
Aepfel-Charlotte

REICHE MENUS FUER GROSSE ANLASSE

GABELFRÜSTÜCK
DÉJEUNER

1964.
Kaviar oder Austern
Kleiner Steinbutt grilliert m. Bearner Sauce
Kartoffeln n. englischer Art
Lendenschnitten n. Rossini
Erbsen n. Bäuerin-Art
Glacierte Schinkencornets n. venezianischer Art
Orloff-Salat
Käse
Reis nach Kaiserin Art

1965.
Melone mit Porto
Seezungenfilets n. normannischer Art
Gebratenes Baronstück vom Milchlamm n. Cybèle
Masthuhn in Chaufroid
Mimosa-Salat
Käse
Praliniertes Parfait

1966.
Verschiedene Vorspeisen
Hummer nach Newburg Art
Ochsenlende n. Goldregen-Art
Kardonen mit Jus
Schinken m. Gänseleber n. Cambacérès
Muguette-Salat
Käse
Malakoff-Charlotte

ABENDESSEN
DINER

1968.
Geflügel-Kraftbrühe mit Fadeneiern
Lachsforelle n. norvegischer Art
Rücken vom Pré-Salé n. Favoritin-Art
Glacierter Fasan Titania
Rachel-Salat
Sautierte grüne Bohnen oder Flageolets mit Rahm
Käse
Schneeball-Bombe

1969.
Kraftbrühe mit Eierstich n. Frühlings-Art
Languste n. Pariser Art
Mashuhn nach Derby Art
Gebratener Schinken in Kruste mit Champagner-Sauce
Spinat-Pastete
Gänseleber-Schaumbrot in Gelée
Schöne Helena-Salat
Käse
Glace Gräfin Maria

1970.
Krebs-Suppe
Steinbutt n. Admirals-Art
Rehkeule n. Windsor Art
Gefüllte Artischockenböden
Masthuhn nach Neva-Art
Russischer Salat
Käse
Gefüllte Mandarinen

1967.
Fine Belon glaciert
Seezungenfilets-Pastete n. Lavallière
Kalbsmilcher-Medaillons Bérangère
Glacierter Fasan n. Bibesco
Camerata-Salat
Käse
Marquise Alice, praliniert

1971.
Rahmsuppe Cambacérès
Salm nach Chambord Art
Masthuhn-Auflauf m. Sauce Suprême
Gebratenes Ochsenrippenstück
Braisierter Kopfsalat mit Jus
Gänseleber-Aspik in Gelée
Andalusischer Salat
Käse
Viviane-Bombe

KRANKENKÜCHE

Die in diesem Kapitel enthaltenen Ratschläge verdanken wir der Kompetenz eines befreundeten Arztes, Dr. Devillars. Wir haben natürlich nicht die Absicht, für die einzelnen Krankheitsfälle strikte Heilvorschriften zu geben, sondern wir möchten hier nur einige nützliche Winke bieten und es dem Arzte überlassen, den Kranken nach seinem Gutdünken zu kurieren.

Fettleibigkeit

1972.

Diät — Nahrungsmitte

Vorspeisen : Radischen, Gurken, Melone, Sellerie, Tomaten, Austern, Kaviar.
Eier : sehr wenig.
Fleisch : Ochsen, Hammel, Kalb, Poulet, Kaninchen, Truthahn.
Magerfische : Rotzunge, Glattbutt, Seezungen, Weissling, Seehecht, Barsch, Hecht.
Frisches Gemüse : Karotten, Sellerie, Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Kohlrabi, Stachys, Kardonen, Schwarzwurzel, Rüben, Artischocken, Spargeln, Auberginen, nicht zu viel Kartoffeln.
Grünes Gemüse : Grüne Bohnen, Spinat, Sauerampfer, Lauch, sämtliche Salatsorten.
Milchprodukte : Milch und Käse in mässigem Masse.
Desserts : Trockene Kuchen in geringem Masse.
Frische Früchte : Aepfel, Birnen, Trauben, Pfirsische, Aprikosen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Orangen, Ananas.
Brot : Trockenes oder grilliertes Brot, Biscuits, Brotkruste, Pariser Brot.
Wenig Salz.

Getränke : Leichter Weisswein, Warmer Tees, leichter Kaffee und China-Tee mit wenig oder ohne Zucker, Mineralwasser.

Zu meiden sind

Fette : Fleischfett, Charcuterie (mit Ausnahme von Magerschinken), Gänseleber, fette Fische (Salm, Thunfisch, Alse, frischer Hering, Karpfe, Brasse, Schleie, Aal, Makrele, Sardinen aus dem Oel), Speck, Schweinefett, Hammel-und Gänsefett, Butter, Oel.

Mehlgerichte : Hülsenbohnen, Linsen, Bohnen, Puffbohnen, Kastanien, Reis, Mais, mit Mehl gebundene Saucen.

Teigwaren : Zucker und gezuckerte Speisen; Konfitüren, Kompotte, Süssspeisen, Honig, Pâtisserie.

Getränke : Schockolade, Kakao, gezuckerte Tees, Most, Bier, süsse Weine, Champagner, Mousseux-Weine, Liköre, Sirup, Limonaden.

MUSTER-MENU

Frühstück : leichter Tee oder Kaffee mit wenig Zucker; 30 gr grilliertes Brot.

Mittagessen : 100 gr grilliertes, gekochtes oder gebratenes Fleisch oder 2 Eier. Frisches, grünes Gemüse; Früchte und Salat soviel man will. Manchmal ein wenig Käse oder trockene Kuchen; 50 gr grilliertes Brot. Mineralwasser : je nach ärztlicher Vorschrift.

Abendessen : Magere Suppe. Magere Fische zweimal wöchentlich. Frisches Gemüse; 50 gr grilliertes Brot. Leichter Tee ohne Zucker.

Abends (9-10 Uhr). 1 Tasse leichten Tee ohne Zucker. Ein Glas Mineralwasser.

Verdauungsschwäche

1973.

Diätküche

Fette, entfettete Suppen, mit grillierten Croûtons oder Teigwaren.

Magere Suppen : Bouillons aus Gemüsen, Mahlprodukten, Körner- und Hülsenfrüchten bereitet.

Magere Fleischsorten, ohne Sauce (gebraten oder grilliert) : Ochsen, Hammel, Poulet, Kalb, Magerschinken, mageres, kaltes Schweinefleisch, geraspeltes Fleisch, Kalbsmilcher, Hirn.

Magere Fische : Seezunge, Rotzunge, Weissling, Seehecht, Goldmakrele, Knurrhahn, Schleie, Barsch, Hecht, Forelle.

Eier : roh oder wenig gekocht, ganz frisch, Eier in der Schale oder Rühreier.

Gemüse : Kartoffeln in Purée oder im Ofen gekocht, Linsen, Erbsen, grünes Gemüse, gekochter Salat, Spinat, Spargeln, Karotten.

Teigwaren und Mahlprodukte : Nudeln, Makkaroni, Reis, Gries (je nach ärztlicher Vorschrift.

Käse : frischer Käse, Gervais, Pommel.

Milch : in ganz vernünftigem Masse.

Gekochte Früchte.
Trockenes oder grilliertes Brot, Biscuits.
Getränke : ganz wenig Weisswein mit Mineralwasser gemischt; warme Tees.

Zu meiden sind

Saucen, gekochte Butter, Gewürz, Marinaden, Cornichons, scharfes Fleisch, Wild, Charcuterie, Konserven, Fritüre.
Krustentiere, Schalentiere, Weichtiere.
Fette Fische : Aal, Hering, Makrele, Salm, Maifisch, Thunfisch aus dem Oel, Steinbutt, Sardinen aus dem Oel, Karpfe, Brasse.
Hartgesottene Eier.
Gemüse : Kohl, Champignons, Tomaten, Sauerampfer, Auberginen, rohe Kost.
Weissbrot, Pâtisserie (Blätterteig).
Scharfer Käse.
Rohe Früchte.
Reine, edle Weine, Mousseux, Liköre und Limonaden.

Muster-Menu

Frühstück : Kaffee mit Milch, Tee mit Milch. grilliertes Brot oder Biscuits mit Butter.

Mittagessen : Grilliertes oder gebratenes Fleisch. Kartoffel- oder Linsenpurée (ungeschälte Linsen), Kompott. Trockenes oder grilliertes Brot (wenig). Mineralwasser je nach ärztlicher Vorschrift.

5 Uhr Tee : Tee mit Milch und trockene Kuchen.

Abendessen : Magere Suppe (wenig), magere Fische oder Magerschinken. Grünes gekochtes Gemüse. Frischer Käse. Orangen, Trauben, Konfitüre, Kompott. Brot oder Biscuits. Mineralwasser.

Eine 1/2 Stunde nach den beiden Mahlzeiten : warmer Tee (Lindenblüten, Minze, Kamillen, Anis, Verbena).

Zuckerkrankheit

1974.

Nahrungsmittel die zum unbeschränkten Gebrauch gestattet sind : Sämtliche Fleischsorten (Ochsen, Hammel, Lamm, Kalb, Schwein, etc.). Geräucherte und gesalzene Fleischsorten (Schinken, Mortadelle, Saucisson, Pöckelzunge, etc.). Pasteten (ohne Kruste). Geflügel (Poulet, Taube, Truthuhn, etc.). Wild, Hirn, Niere, Blutwurst. Sämtliche Fischsorten. Austern, Muscheln, Schalentiere, Hummer, Languste, Krabbe, Krebse, Krevetten, Schnecken, Froschschenkel). Eier nach allen Zubereitungsarten, jedoch ohne Mehl und Zucker. Fette : Speck, Schweine-, Gänse-, Hammelfett, Ochsenmark. Rahm, Butter, alle Käsesorten. Gemüse : Spinat, Sauerampfer, Lauch, Spargeln, Sellerie, sämtliche Salatsorten roh und gekocht, Kresse, Gurken. Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Oliven.

Nahrungsmittel, die nur in geringem Masse gestattet sind : Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Sauerkraut, Kohlrabi, weisse Rüben, Rüben, Radieschen, Stachys, grüne Bohnen, Artischocken, Tomaten, Champignons, Trüffeln. Kartoffeln. Orangen, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Kokosnuss. Weissbrot je nach ärztlicher Vorschrift. Diätetisches Brot, Hülsenfrüchte, Soja, Mandeln.

Absolut verboten sind : Körner-Mahlprodukte und Teigwaren (Gries, Makkaroni, Nudeln, Fideli). Reis, Mais, Tapioka, Sago, Arrow-root, Linsen, grüne Bohnen, Erbsen, Kastanien, Puffbohnen, junge Erbsen, Karotten, rote Rüben, Schwarzwurzel, Jerusalem-Kartoffeln, Melone, Zwiebeln, Knoblauch. Pâtisserie : Kuchen, Biscuits, Zucker, Süsspeisen, Honig, Bonbons, Schockolade. Früchte (mit wenigen Ausnahmen) und ganz besonders Trauben, Datteln, Feigen, Bananen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsische, Aprikosen, Birnen, Ananas, trockene Früchte. Marmeladen und Konfitüren.

Getränke :

Ohne Einschränkung gestattet sind : Rotweine, Mineralwasser, Kaffee und Tees ohne Zucker. Fleisch-oder Geflügelbrühe.

In geringem Masse gestattet, sind : Milch, Citronade.

Absolut verboten sind : Bier, Obstwein, Champagner, süsse Weine, Sirup, gezuckerte Getränke, Limonaden.

Anmerkung : In dieser Diätküche darf weder Mehl noch Zucker verwendet werden. Für Saucen und Bindungen : Wasser, Wein, Fleischbrühe, Butter, Eigelb, Fette, Oel und Gewürz (Pfeffer, Senf, Meerrettich, Zitronensaft) anwenden. Der Zucker kann durch Sacharin ersetzt werden.

MUSTER-MENU

Frühstück : Schwarzer Kaffee ohne Zucker, mit Rahm.

Mittagessen : 2 Eier mit oder ohne Schinken, grilliertes oder gebratenes Fleisch oder Fisch. Grünes Gemüse, Salat soviel man will, Nüsse, Mandeln, Haselnüsse. Brot oder Kartoffeln. Rotwein und Mineralwasser.

5-Uhr Tee : Tee ohne Zucker mit Rahm.

Abendessen : Bouillon oder Vorspeise. Fleisch, Geflügel oder Fisch. Grünes Gemüse. Weisser Käse, Petit Suisse, Greyerzer. Eine halbe Orange. Brot oder Kartoffeln. Sehr wenig Rotwein und Mineralwasser.

Hepatitis

1975.

ALLGEMEINE DIÄT

Nahrungsmittel, die gestattet sind : Rotes Schlachtfleisch (Ochsen, Hammel, oder weisses Fleisch, Kalb, Poulet, Truthuhn, Kaninchen) durchgekocht, in sehr bescheidenem Masse. Magerschinken.

Eier : Täglich 1 Stück.

Magere Fische gekocht : Seezunge, Rotzunge, Weissling, Goldmakrele, Rochen, Stockfisch, Forelle, Knurrhahn, Barsch, Hecht.
Gemüse : Junge Erbsen, Karotten, Artischocken, Schwarzwurzel, gekochte Salate, Tomaten, Melone, Zwiebeln, Kartoffeln.
Hülsenfrüchte, Teigwaren, Brot, in bescheidenem Masse.
Gut gereifte Früchte.
Milchprodukte : Milch, Eselsmilch, Joghurt, Käse, Butter in bescheidenem Masse.
Getränke : Mineralwasser, warme Tees.

Besonders zu meiden sind :

Fette und fette Fleischsorten : Schwein, Gans, Ente, Gänseleber, Thunfisch, Maifisch, Steinbutt, Makrele, Aal, frischer Hering, Sardinen aus dem Oel, Karpfe, Brasse.
Säurehaltige Substanzen : Essig, Zitrone, unreife Früchte, grüne Bohnen, Spinat, Sauerampfer, Rhabarber, Spargeln, Kohl, Rüben, Radieschen, Kresse, Trüffeln.
Gewürze : Pfeffer, Senf, Pikles, Kapern, Cornichons, Knoblauch, Schalotte; der Genuss von gelagertem Fleisch, Marinaden, Fleisch aus dem Salz, Konservenfleisch. Krustentiere, Schalentiere und Schnecken.
Alkohol, Schockolade, Kakao.

MUSTER-MENU

Frühstück : 1/2 Stunde vor dem Frühstück 1 Glas Mineralwasser, während der ersten Hälfte eines jeden Monates, oder leichter, gezuckerter Tee mit Honig, Biscottes.
Mittagessen : Weisses, gut gekochtes Fleisch, oder blutend gekochtes schwarzes Fleisch. Frisches Gemüse. Früchte. Grilliertes Brot. Mineralwasser mit etwas Weisswein.
Abendessen : Magere Suppe oder Milchsuppe. Ein Ei oder ein Fisch. Kartoffeln oder grünes Gemüse. Käse. Yoghurt. Früchte. Getränke wie beim Mittagessen.
Abends : Warmer Tee, oder warme, gezuckerte Milch.

Verdauungspparat — Enteritis

1976.

Nahrungsmittel, deren Genuss gestattet ist :

Suppen oder Püree : Weizenmehl, Reis, Hafermehl, Arrow-root, Racahout, Tapioka, Teigwaren. Mit Wasser oder einem Gemüsefond zubereitet.
Panaden aus grilliertem Brot oder Biscottes bereitet.
Teigwaren : Nudeln, Makkaroni. Mit Wasser oder Geflügelbouillon bereitet, unter Zugabe von frischer Butter und Salz (kurz vor dem Servieren).
Eier : ganz frisch, in der Schale, jedoch nur in vernünftigem Masse.
Gemüsepüree : Kartoffeln, Reis.
Vollmilch, oder mit Mineralwasser verdünnt; Kefir, Yoghurt.

Gekochte und gezuckerte Früchte : Marmeladen, Kompott, Konfitüre. Trockene Kuchen, Breakfasts.
Getränke : Zuckerwasser, Milchwasser, Reiswasser, warme Tees, leichter China-Tee, Mineralwasser.

MUSTER-MENU

7 Uhr 30 : Gemüse-Bouillon mit 2 Löffeln gut gekochtem Reis.

9 Uhr 30 : Leichte Kartoffelpuree, sehr wenig Salz und Butter, Mineralwasser.

Mittagessen : Purée mit Wasser oder Milch bereitet, wenig Salz und Butter.

15 Uhr : Nudeln nur in Wasser gekocht und abgetropft; Butter und Salz extra dabei, Mineralwasser.

18 Uhr : Gemüse-Bouillon.

Abendessen : Pürée aus Reismehl bereitet, 2 Kaffeelöffel Stachelbeergelée.

Abends: Lindenblütendee.

Arterienverkalkung

1977.

Nahrungsmittel, deren Genuss gestattet ist :

Vorspeisen : Radieschen, Tomaten, Melone, Gurken, Austern.
Eier : In bescheidenem Masse.
Magere Fische : Rotzunge Glattbutt, Seezunge, Weissling, frischer Hering (ohne Milcher), Rotbarbe, Seehecht, Barsch, Brasse, Hecht.
Fleisch : Ochsen, Hammel, Schwein, Geflügel, Kaninchen.
Gemüse : Kartoffeln, Karotten, junge Erbsen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, Randen, weisse Rüben, Schwarzwurzel, Stachys, Kardonen, Sellerie, Artischocken, Lauch, Tomaten, Zwiebeln, sämtliche Salatsorten roh oder gekocht, grüne Bohnen, Erbsen, Linsen, Kastanien, Reis.
Teigwaren.
Milchprodukte : Milch, Joghurt, Rahm, Käse (frisch).
Desserts : Cremen, Reiskuchen, Biscuits, trockene Kuchen, Törtchen, ganz frische Pâtisserie.
Früchte : Sämtliche Früchte, aber nur ganz reif, roh oder gekocht, Gelée und Konfitüre.
Gewürze : Wenig Salz, Essig, Zitrone, Knoblauch.
Brot : Grilliertes, trockenes Brot, Biscottes.
Getränke : Mineralwasser, leichter Wein mit Mineralwasser, Obstwein, Orangeade, Citronade, Aromaten-Tee, koffeinfreier Kaffee.

Besonders zu meiden sind :

Krevetten, Krebse, Hummer, Languste, Krabben, Schnecken, Schalentiere, Muscheln.
Charcuterie (ausgenommen Magerschinken), Konservenfleisch.

Wild, Enten, gelagertes Fleisch, Marinaden, geräuchertes Fleisch, sowie Fleisch aus dem Salz, Sulzgerichte, Hirn, Fritüren.
Kohl, Rosenkohl, Spinat, Spargeln, Trüffeln.
Scharfe Käsesorten.
Pfeffer, Senf, Pikles.
Kaffee, Tee.
Alter Wein oder Mousseux, stark alkoholisiertes Bier, Liköre, Spirituosen, Limonaden.

MUSTER-MENU

Morgens : $^1/_2$ Stunde vor dem Frühstück 1 Glas Mineralwasser, je nach ärztlicher Vorschrift, während der ersten Hälfte eines jeden Monates. Leichter Milchkaffee mit Biscottes oder Toasts, oder Milch, oder Milchsuppe.

Mittagessen : gebratenes Fleisch, grünes Gemüse, frischer Käse, rohe Früchte, trockenes Brot, leichter Wein mit Mineralwasser.

Abendessen : Suppe (mager), Kartoffeln, Teigwaren oder Reis, rohe oder gekochte Früchte, trockenes Brot, gleiche Getränke wie beim Mittagessen.

Abends : Warmer, leichter Tee (Kamillen, Lindenblüten, Orangenblüten, Anis).

ZWEITER TEIL

—

PATISSERIE UND SÜSSPEISEN

Ein guter Kuchen oder eine gut zubereitete und geschmackvoll angerichtete Süsspeise bringt nicht nur eine willkommene Abwechslung in das Menu, sondern ein solches Gericht spielt auch als substantielles Nahrungsmittel eine nicht unbedeutende Rolle.

Die im Nachstehenden angegebenen Rezepte basieren auf einem Service von 8 Personen. Es handelt sich dabei durchwegs um vielfach erprobte Rezepte, die es bei genauer Beachtung der bezüglichen Angaben ermöglichen sollen, das Missgelingen auf ein Minimum zu beschränken.

TEIGE UND MASSEN

Hefeteige

1978. — Briocheteig — Pâte à brioche. Zutaten : 250 gr Mehl, 250 gr Butter, 15 gr Zucker, 4 gr feines Salz, 8 gr Hefe, 3 kleine ganze Eier.

Den vierten Teil des Mehles auf den bestäubten Tisch kranzförmig auslegen; in die Mitte des Brunnens die Hefe und 1 dzl lauwarmes Wasser giessen. Die Hefe mit dem Wasser auflösen und nach und nach das Mehl daruntermischen, unter Zugabe von etwas lauwarmem Wasser, sofern dies nötig wird, um einen weichen Teig zu erzielen. Dann den Teig zu einer Kugel formen, in die man ein Kreuz einschneidet. Nachher die Teigkugel in lauwarmes Wasser legen, wo der Teig auf das Doppel seines Volumens steigen muss. Nebenbei die Eier in den Rest des Mehles schlagen und den Teig mit den Händen während 10 Minuten gut verarbeiten, bis sich die Masse von selbst von den Fingern löst. Hierauf Salz, Zucker und Butter darunterziehen, indem man noch weitere 5-6 Minuten den Teig gut verarbeitet. Die Butter muss weich sein, damit man sie gut unter den Teig mischen kann.

Dann den Hefeteig abtropfen und ihn sorgfältig mit dem Teig vermengen (ohne ihn zu klopfen) und die Masse in eine bestäubte Schüssel legen. Den Teig decken und ihn 3-4 Stunden bei gelinder Temperatur ruhen lassen, damit er aufgehen kann. Nachher den Teig auf dem bestäubten Tisch oder in der Schüssel leicht klopfen (abbrechen). Hierauf den Teig wieder in die Schüssel geben, ihn mit einem Tuch decken und bis zum Gebrauch an der Kühle ruhen lassen.

Es ist jedenfalls ratsam, den Teig am Vorabend zu bereiten, sagen wir gegen 5-6 Uhr; auf diese Weise hat der Teig gegen 8-9 Uhr ein doppeltes Volumen erreicht; nochmals abbrechen, d.h. den Teig wie oben angegeben klopfen und ihn während der Nacht an der Kühle ruhen lassen, damit der Teig recht fest wird und somit zum Gebrauch bereit ist (Siehe grosse Kuchen).

1979. — Savarin-Teig — Pâte à savarin. Zutaten : 125 gr. Mehl, 50 gr Butter, 7 gr Hefe, 8 gr Zucker, 3 gr Salz, 2 ganze Eier, 1 dzl lauwarme Milch.

Die Schüssel leicht erwärmen und das Mehl hineinsieben. In der Mitte ein Loch machen, worin man die Hefe schüttet, dann die lauwarme Milch hineingiessen. Wenn die Hefe geschmolzen ist, die 2 Eier hineinschlagen und sie mit dem Mehl vermengen. Der Teig soll recht weich, fast flüssig sein, ihn 2-3 Minuten mit der Hand klopfen. Die Schüssel decken und sie bei mässiger Temperatur ruhen lassen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat, was in der Regel innert 3/4 Stunde der Fall ist. Nachher die Butter erweichen

und sie zu Pomade rühren, wonach man sie zusammen mit dem Salz und Zucker unter den Teig mischt.

Diesen Teig mit der Hand in der Schüssel klopfen, indem man ihn mit den Fingerspitzen erhebt und dann wieder fallen lässt, dies jedoch nur während 4-5 Minuten.

Der Teig ist alsdann gebrauchsfertig (Siehe " Grosse Kuchen ").

1980. — Baba-Teig — Pâte à babas. Die Babas werden mit dem gleichen Teig zubereitet wie die Savarins. Nur dass man den angegebenen Zutaten (Siehe No. 1979) noch 50 gr Korinthen und 30 gr Sultaninen, beide gemischt und gut gereinigt, hinzufügt.

Anmerkung : Diese Zubereitungsart gestattet, sowohl die Savarins als auch die Babas ca 2 Stunden nach Beginn der Präparation zu servieren.

Sirup für Babas und Savarins (Tränken) : Diesbezüglich verweisen wir auf die Abteilung Crème, gekochte Zucker, u.s.w.

1981. — Gugelhopf-Teig — Pâte à Gugelhopf. Zutaten : 250 gr Mehl, 80 gr Butter, 25 gr Staubzucker, 15 gr Hefe, 125 gr Korinthen, 7 gr Salz, 2 ganze Eier, 2 dzl Milch.

Eine Hefe wir für den Savarin-Teig bereiten, dann das Ganze nach und nach vermengen, die Eier einzeln darunterwirken und, wenn nötig, etwas mehr lauwarme Milch hinzufügen, um einen recht weichen Teig zu erhalten. Dieser muss sehr elastisch sein und daher mit der Hand verarbeitet werden. Den Teig in die Spezialform einfüllen, ihn auf das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen und backen.

1982. — Krapfen-Teig (Wiener-Krapfen) — Pâte à beignets viennois. Zutaten : 250 gr Mehl, 100 gr Butter, 10 gr Zucker, 5 gr Salz, 7 gr Hefe, 2 ganze Eier, 2 Likörgläser lauwarme Milch.

Genau gleiche Zubereitung wie beim Brioche-Teig. Die Hefe mit der Milch abrühren.

1983. — Pariser-Gipfel — Pâte à croissants. Zutaten für 15 Gipfel : 150 gr Mehl, 75 gr Butter, 5 gr Salz, 6 gr Hefe, 1 dzl Wasser, etwas Milch.

Aus dem viertel Teil des benötigten Mehles einen Hefeteig zubereiten, einen kreuzförmigen Einschnitt darin machen und in lauwarmem Wasser aufgehen lassen. Inzwischen den Rest des Mehles mit dem Salz, der Hälfte der Butter und etwas Wasser und Milch gemischt, zusammenkneten. Dann die gut abgetropfte Hefe daruntermischen. Dieser Teig darf nicht zu weich sein. Nachher den Teig in eine Schüssel legen und ihn zugedeckt 5-6 Stundeu bei gelinder Temperatur aufgehen lassen. Dann diesen Vorteig wieder auf den Tisch legen und mit der Faust darauf schlagen. Den Rest der Butter darauf streichen und alles gut vermischen, indem man zuerst 3 Touren gibt; 1/4 Stunde später gibt man 2 weitere Touren, wobei man genau wie für den Blätterteig verfährt. Den fertigen Teig zu einem ziemlich dünnen Streifen ausrollen und ihn in dreieckige Stücke von etwa 7-8 cm Seitenlänge schneiden. Nachher diesen Teig wie eine Zigarette zusammenrollen, so dass die Spitze des Triangels in der Mitte bleibt. Die Teigstücke auf das gebutterte Blech

ordnen und sie gipfelförmig fassonnieren. Die Gipfel an der Wärme aufgehen lassen, mit Eigelb bepinseln und 7-8 Minuten im heissen Ofen backen.

1984. — Gewöhnlicher Milchbrötchenteig (Für Sandwiches oder gefüllte Brötchen) — Pâte à petits pains au lait (pour sandwichs ou pains fourrés). Zutaten für 24 Brötchen : 200 gr Mehl, 80 gr Butter, 10 gr Zucker, 5 gr Salz, 8 gr Hefe, etwa 2 dzl Milch.

Den Hefeteig wie für die Pariser Gipfel bereiten. Den Rest des Teiges mit der Butter und dem Salz kneten, indem man den Teig mit lauwarmer Milch verdünnt. Den Teig wie den Briocheteig aufschlagen und ihn recht weich und elastisch halten. Den Hefeteig darunterwirken und das Ganze 3-4 Stunden an der Wärme ruhen lassen. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, ihn auf dem Marmor aufschlagen und wieder fallen lassen. Dann den Teig in kleine Stücke von der Grösse eines Taubeneies verteilen. Diese Stücke auf der bestäubten Marmorplatte rollen, sie zu länglichen Brötchen formen und auf das Blech ordnen. Einige Zeit an der Wärme aufgehen lassen, nachher die Brötchen mit Eigelb bepinseln und sie 6-8 Minuten im heissen Ofen backen.

1985. — Grillierte Zwiebacks — Biscottes grillées. Milchbrötchenteig, dem man ein ganzes Ei zugibt. Etwas weniger Milch verwenden.

Wenn der Teig gut aufgegangen ist, ihn in eine Spezialform giessen und an der Wärme aufgehen lassen. Im heissen Ofen backen. Nach dem Erkalten, das Gebäck in Tranchen schneiden, die man entweder auf dem Rost oder im Ofen grilliert.

1986. — Englischbrot — Pain de mie, dit Pain anglais. Zutaten : 500 gr Mehl, 20 gr Hefe, 15 gr Salz, $^1/_4$ l lauwarme Milch.

Einen recht weichen, fast flüssigen Hefeteig bereiten. Den Rest des Mehles darauf sieben und diesen Vorteig an der Wärme ruhen lassen, bis die Hefe sich erhebt und durchs Mehl hervorspringt. Dann alles zusammen mit der Hand in der Schüssel gut vermengen, unter Zugabe von lauwarmer Milch und Salz. Der fertige Teig soll recht glatt und weich sein. Hierauf den Teig in die mit hermetischem Verschluss versehene Spezialform giessen, so dass diese nur auf $^3/_4$ ihrer Höhe gefüllt wird (Den Teig lässt man nur 3-4 cm aufgehen). Nachher die Form verschliessen und sie zum mindesten 1 Stunde in den recht heissen Ofen stellen. Die Form darf nicht vor $^3/_4$ Stunde geöffnet werden, d.h. erst wenn der Teig gar oder fast gargebacken ist.

1987. — Backteig — Pâte à frire. Zutaten : 200 gr Mehl, 5 gr Salz, 2 Esslöffel Olivenoel, 3 dzl lauwarmes Wasser, 2 Eiweiss, 5 gr Hefe.

Das gesiebte Mehl in eine erwärmte Schüssel geben. In der Mitte einen Brunnen machen, in die man das Oel, das Salz sowie das mit der Hefe abgerührte lauwarme Wasser hineingibt. Alles zusammen mit der Hand rasch verrühren, um einen dünnen Teig zu erzielen, mit dem man die Finger nappieren kann (Je nach dem verwendeten Quantum Mehl kann das angegebene Quantum Wasser variieren). Dieser Teig soll absolut keine Elastizität aufweisen und es ist daher notwendig, dass man von Anfang an das nötige Quantum Wasser hinzufügt, so dass nach dem Abrühren der Teig fast gebrauchs-

fertig ist. Den Teig alsdann nicht mehr verarbeiten, sondern ihn in der Schüssel lassen, diese mit einem Teller zudecken und die Schüssel 3-4 Stunden an der Wärme ruhen lassen, um die Gärung zu fördern. Vor dem Gebrauch 2 zu festem Schnee geschlagene Eiweiss leicht darunterziehen.

1988. — Teig für Dreikönigskuchen — Pâte à gâteau des Rois (de Bordeaux). In Südfrankreich wird der Dreikönigskuchen nicht wie beispielsweise in Paris serviert, sondern man bereitet einen Kranz aus gewöhnlichem Briocheteig. Zutaten für 10-12 Personen : 250 gr Mehl, 125 gr Butter, 100 gr Zucker, 12 gr Hefe, 5 gr Salz, 2 Eier und etwas Wasser.

Den Teig wie den gewöhnlichen Briocheteig verarbeiten. Für das Dressieren siehe " Grosse Kuchen ".

1989. Coulibiac-Teig — Pâte pour Coulibiac. Der Coulibiac ist eine russische Platte, die aus Brioche-oder Blätterteig zubereitet wird. Zutaten für den Briocheteig : 375 gr Mehl, 125 gr Butter, 12 gr Salz, 15 gr Hefe, 2 ganze Eier (für 8-10 Personen).

Diesen Teig wie den gewöhnlichen Briocheteig verarbeiten, nur muss er fest sein, damit man ihn leicht ausrollen kann.

1990. — Hefeteig nach elsässischer Art — Pâte levée Alsacienne. Zutaten : 200 gr Mehl, 110 gr Butter, 15 gr Grieszucker, 15 gr Hefe, etwas Salz, 1 Eiweiss, 1 Eigelb, $^1/_2$ Tasse lauwarme Milch.

Die Hefe in eine Schüssel geben und die lauwarme Milch mit etwas Zucker darauf giessen. Die Hefe schmelzen lassen, ohne rühren, und sie aufgehen lassen. Nebenbei das Mehl mit dem Salz, dem Zucker, der zerlassenen Butter und dem Ei (Weiss und Gelb) verarbeiten. Nachher den Hefeteig daruntermischen und den Teig gut schlagen, bis er sich leicht vom Spatel löst.

1991. — Die Fugace — La fougace. Einen Kranz aus Briocheteig zubereiten, und zwar stark gezuckert, aber mit etwas weniger Butter, oder aus Dreikönigskuchen-Teig. Auf die Oberfläche dünne Zedratscheiben legen. Mit Kristallzucker bestreuen.

1992. — Dreikönigskuchen aus Blätterteig — Pâte à galette des Rois (feuilletée). Wird aus Blätterteigabfällen zubereitet. Diese Teigresten zusammen ballen und dem Teig nur 1 Tour geben, ohne ihn zu lange zu kneten. Den Teig glatt verarbeiten und den Kuchen formen.

1993. — Dreikönigskuchen nach Hausfrauen-Art (Einfaches Rezept) — **Pâte à galette des Rois de ménage** (recette simple). Zutaten : 250 gr Mehl, 175 gr Butter, 5 gr Salz, 1 $^1/_2$ dzl Wasser.

Mit dem gesiebten Mehl einen Brunnen machen und in die Mitte das Salz, das Wasser und die bearbeitete Butter hineingeben. Alles sorgfältig und rasch zusammenkneten, ohne zu versuchen, ein vollkommenes Gemisch zu erzielen. Sobald der Teig beinahe amalgamiert ist, ihn zusammenballen, in ein Tuch einwickeln und eine gute Stunde an der Kühle ruhen lassen. Nachher dem Teig wie für den Blätterteig weitere 4 Touren geben, wobei man ihn nach



Fig. 255. Mousseline-Brioche. (Siehe No. 2080). — **Fig. 256.** Kranz-Brioche. (Siehe No. 2082). — **Fig. 257.** Brioche mit Kopf. (Siehe No. 2081). — **Fig. 258.** Kirschenkuchen. (Siehe No. 2117). — **Fig. 259.** Aprikosenkuchen. (Siehe No. 2119).



Fig. 260. Apfelstrudel. (Siehe No. 2108). — **Fig. 261.** Pithiviers-Kuchen. (Siehe No. 2102). — **Fig. 262.** Plum-cake. (Siehe No. 2176). — **Fig. 263.** Champigny-Kuchen. (Siehe No. 2104). — **Fig. 264.** Gugelhopf. (Siehe No. 2090).

der zwieten Tour $^1/_4$ Stunde ruhen lässt. Zu diesem Kuchen wird also nicht ein 6-touriger, sondern einen 4-touriger Blätterteig verwendet.

1994. — Das Briochebrot — Le pain brioché. Zutaten : 250 gr Mehl, 75 gr Butter, 10 gr Salz, 8 gr Hefe, 1 ganzes Ei, $^1/_2$ Glas Wasser.

Diesen Teig genau wie den Briocheteig zubereiten, und zwar muss man ihn recht weich halten. Den Teig am Vorabend präparieren, ihn in eine mit Verschluss versehene Zylinderform giessen, oder einfach zu Brötchen formen, die man aufs Blech ordnet. Aufgehen lassen, mit Eigelb bepinseln und im heissen Ofen backen.

1995. — Blätterteig — Pâte feuilletée. Zutaten : 250 gr Mehl, 200-225 gr Butter, etwa 2 dzl kaltes Wasser, 8 gr Salz.

Mit dem Mehl einen Brunnen machen und in die Mitte das Salz und das kalte Wasser geben. Den Teig nur mit den Fingerspitzen ganz leicht verarbeiten, so dass er keinerlei Elastizität aufweist. Das Mischverfahren muss ganz rasch vor sich gehen und der Teig genau die gleiche Konsistenz aufweisen wie die zu verwendende Butter, welch letztere eher fest als weich sein soll.

Es ist dies eine Vorbereitung (détrempe), von welcher das Gelingen der ganzen Operation abhängt und die somit äusserst sorgfältig durchgeführt werden soll. Es ist ratsam, nicht etwa die ganzen 2 dzl Wasser bei Beginn der Operation hinzufügen, damit der Teig nicht allzu weich wird, denn die Saugfähigkeit bei den verschiedenen Mehlsorten ist sehr verschieden, obwohl die Detrempe identisch ist. Aus diesem Grunde kann das zu verwendende Quantum Butter nicht zum voraus mit Bestimmtheit festgestellt werden. Um das benötigte Quantum Butter zu bestimmen, muss man die fertige Mischung (Détrempe) wägen; die Proportion Butter soll nun der Hälfte des Gewichtes der Détrempe entsprechen. Zum Beispiel für 450 gr Mischung (Détrempe) benötig man 225 gr Butter. Auf diese Weise wird der Blätterteig stets gleichmässig sein.

Die Mischung der Butter unter den Teig muss folgenderweise durchgeführt werden : zuerst die Détrempe $^1/_4$ Stunde an der Kühle ruhen lassen. Dann den Teig mit der Faust leicht aufschlagen. In die Mitte die recht feste, jedoch nicht gefrorene Butter geben, den Teig auf den vier Seiten darauf zusammenschlagen, so dass die Butter gut eingewickelt ist.

Nachher diesen Teig zu einem länglichen, gleichmässigen Streifen ausrollen, den man immer dünner macht, bis die Butter zum Vorschein kommt. Dann mit der Rolle ganz leicht drücken, unter spärlichem Mehlen, damit die gegebenen Proportionen ja keine Aenderung erfahren. Den langen, regelmässigen Teigstreifen dreimal zusammenschlagen, indem man das eine Teigende auf die Mitte des Streifens zusammenschlägt und das andere Ende auf das erstere legt. Damit hat man dem Teig die erste Tour gegeben. Dann den Teig umdrehen (nicht umwenden) und ihn von der andern Richtung an ausrollen. Den Teig wieder dreimal zusammenschlagen. Es ist dies die zweite Tour, die somit in entgegesetzter Richtung gegeben wird.

Nachher den Teig etwa 20 Minuten an der Kühle ruhen lassen, wonach man ihm auf gleiche Weise zwei weitere Touren gibt. Dann wiederum 20-30

Minuten an der Kühle ruhen lassen, wonach man dem Teig die zwei letzten Touren gibt. Es ergibt sich alsdann ein 6-touriger Blätterteig, der zur Herstellung zahlreicher Kuchensorten Verwendung findet. (Fig. 66-77).

1996. — Halb-Blätterteig — Pâte demi-feuilletée. Gewisse Kuchen verlangen einen leichteren als den gewöhnlichen Blätterteig. So sollen kleine Spezialkuchen oder kleine Entrées (Pastetchen, etc.) in der Regel rasch zubereitet werden können, was unter Verwendung von Halbblätterteig ermöglicht wird.

Zutaten : 200 gr Butter, 200 gr Mehl, 5 gr Salz und das nötige Quantum Wasser, um einen festen Teig zu erzielen.

Mit dem Mehl einen Kranz machen und in die Mitte desselben die Butter, das Salz, das Wasser sowie den Saft einer halben Zitrone geben, alles mit den Fingerspitzen leicht verarbeiten, ohne zu versuchen, ein perfektes Gemisch zu erhalten. Dem so präparierten Teig 2-3 Touren geben, um die Butter gut darunterzumischen. Dieser Teig findet für einen Dreikönigskuchen, Apfelstrudel, warme Pastetchen, Käsestengeli oder für irgendandere Kuchensorten Verwendung. (Siehe Abbildung Fig. 66 ff).

1997. — Blätterteig nach russischer Art — Feuilletage russe. Bei sachgemässer Verwendung gibt diese Methode erstaunliche Resultate. Zutaten : 500 gr Mehl, 500 gr Butter, 20 gr Salz, 2 ganze Eier, der Saft einer Zitrone, 1 Glas Wasser.

Mit der Hälfte des Mehles einen Brunnen machen, in die Mitte desselben das Salz, die Eier, sowie den Zitronensaft geben. Nachher den Teig wie den Briocheteig längere Zeit verarbeiten. Wenn der Teig recht hart ist, ihn in ein Tuch einwickeln und 3 Stunden auf dem Eis ruhen lassen. Dann die Butter mit dem verbleibenden Mehl zusammenkneten, unter Zugabe von sehr wenig Wasser (wenn die Butter recht weich ist, kann das Wasser vollständig weggelassen werden). Hierauf den ersten Teig ausrollen, die mit dem Mehl bearbeitete Butter in die Mitte geben, die Teigenden zusammenschlagen, den so präparierten Teig $^1/_2$ Stunde ruhen lassen und ihm alsdann wie dem Blätterteig 4 Touren geben. Gleiche Verwendungsmöglichkeiten wie den gewöhnlichen Blätterteig.

1998. — Blätterteig, rasches Verfahren. — Feuilletage instantané. Zutaten : 500 gr Mehl, 625 gr Butter, 20 gr Salz, der Saft einer Zitrone und ganz wenig Wasser.

Die Butter soll weniger fest sein als beim gewöhnlichen Blätterteig. Alle Zutaten zusammenkneten, dem Teig sofort 4 Touren geben und ihn verwenden.

Anmerkung : Mit dieser Methode erzielt man gute Resultate, doch ist der gebackene Blätterteig eher brüchig.

1999. — Gewöhnlicher Blätterteig — Feuilletage commun. Bei Verwendung von Margarine, statt Butter, erzielt man sehr gute Resultate. In der Pâtisserie finden häufige pflanzliche Fette Verwendung. Wohl sieht der Teig vielleicht schöner aus, als wenn mit Butter zubereitet, aber wir möchten darauf hinweisen dass nur mit Butter ein wirklich feiner und delikater Blätterteig erzielt werden kann.

2000. — Blätterteig, mit Fett und Oel zubereitet — Feuilletage à la graisse et à l'huile. Wir möchten an dieser Stelle nur erwähnen, dass der Blätterteig auch mit gestossenem Kalbsnieren-, sogar auch mit Rindfett zubereitet werden kann, wobei man es genau gleich wie die Butter verwendet.

In Spanien macht man einen wunderbaren Oelblätterteig, dessen Geschmack jedoch nicht jedermann munden kann. Den Teig wie gewohnt verarbeiten. Man gibt ihm 12 Touren mit je 10 Minuten Wartezeit zwischen den einzelnen Touren, wobei der Teig an der Kühle aufbewahrt und bei jeder Tour mit Oel bestrichen werden soll.

2001. — Brandteig — Pâte à choux. Zutaten : 125 gr Mehl, 100 gr Butter, 15 gr Zucker, 3 gr Salz, $^{1}/_{4}$ l Wasser und 4 ganze Eier.

Das Wasser (kalt oder warm) mit dem Salz, dem Zucker und der Butter in eine kleine Kasserolle geben. Das Ganze auf dem Feuer zum Kochen bringen und wenn die Butter gut geschmolzen ist, die Kasserolle vom Feuer nehmen, das gesiebte Mehl hineingeben, unter tüchtigem Rühren mit dem Spatel, um eine recht dicke und kompakte Masse zu erhalten. Dann die Kasserolle wieder aufs Feuer stellen und den Teig mit dem Spatel gut verrühren, indem man stark auf dem Boden der Kasserolle umrührt, und zwar bis die Masse sich leicht vom Spatel und von der Kasserolle löst. Nachher die Kasserolle vom Feuer nehmen und die ganzen Eier unter den warmen Teig mischen, und zwar ein Ei nach dem andern, unter tüchtigem Verrühren bevor man ein anderes Ei hineinschlägt.

Der fertige Teig soll recht weich und nappierfähig, jedoch nicht flüssig sein. Sollte sich die Eierzahl als ungenügend erweisen, so kann man noch ein weiteres Ei in einem Teller zerschlagen und davon nur soviel unter den Teig ziehen, dass dieser nunmehr die gewünschte Konsistenz aufweist. Es kann aber auch vorkommen, dass nach Beigabe des dritten Eies der Teig schon beinahe genügend weich ist und somit nur noch ein gewisser Teil des vierten Eis beigefügt werden darf. Hier ist die Erfahrung des Fachmannes massgebend.

2002. — Brandteig für Gnocchi — Pâte à choux pour gnocchi. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2001), aber mit nur 60 gr Butter für die gleiche Proportion Wasser und Mehl. Der Zucker kommt hier in Wegfall und wird durch Pfeffer und Muskatnuss ersetzt. Nach Zugabe der Eier 60 gr geriebenen Greyerzer oder Parmesan daruntermischen. (Siehe " Warme Entrées ").

2003. — Brandteig für Krapfen, Aufläufe, etc. — Pâte à choux pour beignets, soufflés (pets de nonnes). Gleiche Zubereitung wie No. 2001. Zucker-und Buttermenge auf die Hälfte reduzieren.

2004. — Geriebener Teig (fein) für Törtchen — Pâte brisée fine pour tartes. Zutaten : 250 gr Mehl, 125 gr Butter, 15 gr Zucker, 2 gr Salz, ca 2 dzl Wasser. Diese Proportionen ergeben 2 grosse Torten oder 30 Törtchen.

Mit dem Mehl einen Brunnen machen und die anderen Zutaten in die Mitte geben. Das Ganze mit den Fingerspitzen sorgfältig und rasch zusammenkneten, so dass alles gut gemischt wird, ohne dem Teig eine Elastizität zu ver-

leihen. Dann den Teig zusammenballen, ihn in ein Tuch einwickeln und 2 Stunden an der Kühle ruhen lassen. Wir möchten empfehlen, den Teig am Vorabend zu bereiten; auf diese Weise wird er fester und weicher.

2005. — Teig für Pasteten, Krustaden und Timbalen — Pâte à pâtés, croustades et timbales. Zutaten : 250 gr Mehl, 80 gr Butter, 40 gr Schweineschmalz oder 2 Esslöffel Olivenoel, 12 gr Salz, 1 Eigelb, 2 dzl kaltes Wasser. Mit dem Mehl einen Brunnen machen und in die Mitte die anderen Zutaten geben. Alles zusammenkneten und wenn die Mischung fast vollkommen ist, den Teig auf dem Tisch mit der flachen Hand schlagen, indem man ihn nach vorne drückt; diese Manipulation zweimal wiederholen, um einen gut gemischten, ausgezeichneten Teig zu erhalten. Dieser Teig muss natürlich genügend fest sein, um die Garnitur, die ziemlich schwer ist, ertragen zu können. Den fertigen Teig einige Stunden an der Kühle ruhen lassen. (Fig. 68).

Anmerkung : Die oben angegebenen Proportionen ergeben eine Pastete für ein Service von 6 Personen.

2006. — Zuckerteig, auch Trockenteig genannt — Pâte sucrée appelée aussi pâte sèche. Zutaten : 125 gr Mehl, 60 gr Butter, 60 gr Zucker, eine Prise feines Salz, 1 ganzes Ei oder 2 Eigelb.

Mit dem Mehl einen Brunnen machen. In die Mitte den Zucker, ebenfalls kranzförmig dressiert, dann das Salz und die Butter geben. Das Ei hinzufügen und das Ganze zusammenkneten, und zwar so, dass man zuerst den Zucker mit der Butter und dem Ei amalgamiert, dann mit dem Mehl, damit der Teig glatt wird. Den fertigen Teig 2-3 Stunden an der Kühle ruhen lassen.

Anmerkung : Im Sommer, wo die Butter weich ist, muss man das ganze Ei durch 2 Eigelb ersetzen, um einen festeren Teig zu erzielen.

2007. — Pasta Frolla (Neapolitanischer Teig) — Pâte Frolle, dite Pâte Napolitaine. Zutaten : 250 gr Mehl, 150 gr geschälte Mandeln, 150 gr Butter, 150 gr Grieszucker, 2 kleine Eier, eine Prise Salz, der Saft einer Zitrone.

Die Mandeln ganz fein stossen und nach und nach den Zucker hineingeben, um das Mandeloel ja nicht auffliessen zu lassen. Dann ein ganzes Ei beifügen. Mit dem Mehl einen Brunnen machen und in die Mitte desselben den Mandelteig geben; dann die Butter, das zweite Ei, das Salz und den Zitronen-oder Orangensaft daruntermischen. Diesen Teig rasch zusammenkneten. Derselbe soll genügend Konsistenz aufweisen, um ausgerollt werden zu können. Vor dem Gebrauch den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

2008. — Feiner Génoise-Teig — Pâte de Génoise fine. Zutaten : 100 gr Mehl, 125 gr Zucker, 100 gr Butter, 4 ganze Eier, beliebiges Aroma.

Den Zucker und die ganzen Eier in einen Messingkessel geben. Diese Kasserolle auf gelindes Feuer stellen und die Masse schlagen, bis sie das Doppelte ihres Volumens erreicht hat und leicht warm ist. Dann die Kasserolle vom Feuer nehmen und weiter schlagen, bis die Masse erkaltet ist. Nachher das gesiebte Mehl mit dem Spatel hineinrühren, dann die zerlassene, jedoch nicht zu warme Butter darunterziehen. Die Mischung soll mit grösster Sorgfalt gearbeitet werden, damit die Génoise-Masse die gewünschte Leichtigkeit

aufweist. Sobald die Mischung vollkommen ist, mit dem Rühren aufhören, um das Festwerden des Teiges zu verhüten, was ein Grünwerden der Masse beim Backen zur Folge hätte.

2009. — Génoise-Teig (Praliné) — Pâte de Génoise pralinée. Feiner Teig. Nur 80 gr Mehl verwenden und 40 gr pulverisierten Pralin hinzufügen. Im mittelheissen Ofen backen. (Fig. 90).

2010. — Génoise-Teig mit Karamel — Pâte de Génoise au caramel. Gleiche Zutaten wie oben. Von dem angegebenen Quantum Zucker 3 Esslöffel zu Karamel kochen; diesen Karamel auf eine geölte Marmorplatte giessen, ihn nach dem Erkalten stossen und unter den Rest Zucker mischen. Die Génoise wie oben angegeben zubereiten.

2011. — Teig für feine Butterbiskuits — Pâte à biscuits fins au beurre. Zutaten : 125 gr Zucker, 100 gr Mehl, 75 gr Butter, 4 Eier.

Den Zucker mit 4 Eigelb in eine Schüssel geben und alles gut verrühren, bis die Masse recht schaumig und weisslich wird. Dann das gesiebte Mehl sowie die 4 zu ganz festem Schnee geschlagenen Eiweiss sehr sorgfältig darunterziehen und zuletzt die zerlassene Butter hinzufügen. Für die Mischung die genau gleichen Vorsichtsmassnahmen berücksichtigen, wie für die Génoise angegeben. In gewissen Fällen kann dieser Biskuit die Génoise ersetzen. (Fig. 87).

2012. — Teig für Löffelbiskuits — Pâte pour biscuits à la cuiller. Zutaten : 75 gr Mehl, 75 gr Zucker, 3 Eier, Vanille.

Den Zucker mit den 3 Eigelb längere Zeit verarbeiten. Dann das Mehl und die zu Schnee geschlagenen Eiweiss vorsichtig daruntermischen. Man muss nicht darnach trachten, eine vollkommene Mischung zu erzielen, da sonst der zu lange bearbeitete Teig flüssig und das fertige Gebäck flach und rissig wird. (Fig. 88).

2013. — Teig zu Savoyer-Biskuits — Pâte à biscuits de Savoie. Zutaten : 250 gr Grieszucker, 100 gr Mehl, 100 gr Kartoffelmehl, 7 Eigelb, 7 Eiweiss, etwas Vanille.

Gleiche Bearbeitung wie oben für die Löffelbiskuits angegeben. Mehl und Kartoffelmehl zusammen hineingeben und die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiss sorgfältig darunterziehen. Aeusserste Vorsicht beim Backen.

2014. — Rollbiskuit — Biscuit roulé. Zutaten : 75 gr Mehl, 75 gr Zucker, 25 gr Butter, 3 ganze Eier, 1 Eigelb (für 10 Personen).

Den Zucker und die 4 Eigelb in ein Schüssel geben. Das Ganze mit dem Spatel schaumig rühren, dann das Mehl zusammen mit den 3 zu festem Schnee geschlagenen Eiweiss daruntermischen. Zuletzt die zerlassene Butter, die in gewissen Fällen weggelassen werden kann, hineingeben.

Den Teig auf ein mit gebuttertem Papier versehenes Blech 1 $^1/_2$ cm hoch schön regelmässig streichen, damit keine dünnere Teile entstehen, die beim Backen austrocknen würden. Im sehr heissen Ofen 7-8 Minuten backen, dann das Blech stürzen und den Biskuit darunter erkalten lassen, damit er recht weich bleibt.

Anmerkung : Dieser Biscuit findet bei der Herstellung von Kuchen oder Süsspeisen eine vielseitige Verwendung. Man kann ihn auch in Tranchen schneiden, mit diversen Crèmen oder Konfitüren füllen oder auch zusammenrollen. (Siehe Abbildung Fig. 89, 265).

2015. — Teig für Boudoir-Biskuits — Pâte à biscuits Boudoir. Zutaten : 200 gr Zucker, 300 gr Mehl, 4 Eier, 1 Esslöffel Honig, 1 gr Weinsteinrahm (für 3 Dtz Biskuits).

Die Eier mit dem Zucker und dem Honig mit dem Schwingbesen schlagen. Mit Orangenblütenwasser parfümieren. Wenn der Teig recht leicht ist, Weinsteinrahm und Mehl daruntermischen. Für das Backen siehe " Kleine Kuchen".

2016. — Mandel-Schmelzteig I — Pâte d'amandes fondante I. Zutaten : 250 gr Mandeln, 650 gr Stockzucker, 1 Vanillestengel, 2 Likörgläser kaltes Wasser, 1 Esslöffel Glukose.

Die Mandeln 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, sie alsdann schälen und gründlich abkühlen. Die geschälten Mandeln sofort in kaltem Wasser waschen, abtropfen und ganz fein stossen, wobei man nach und nach 2 Likörgläser kaltes Wasser hineingibt, damit das Mandeloel nicht ausfliesst. Dann den Zucker kochen und ausserhalb des Feuers die gestossenen Mandeln hineingeben, das Ganze mit dem Spatel verrühren, bis der Teig sandartig aussieht. Hierauf den Teig wieder in den Stein geben und ihn neuerdings stossen, bis er fast kalt geworden ist. Nachher den Teig auf der Marmorplatte bearbeiten, bis er recht weich ist und die gleiche Konsistenz wie ein geriebener Teig aufweist, ihn in ein benetztes Tuch einwickeln und zugedeckt an der Kühle aufbewahren bis zum Gebrauch.

Anmerkung : Dieser Teig findet bei der Herstellung zahlreicher Konfekte. Verwendung.

2017. — Mandel-Schmelzteig II — Pâte d'amandes fondante II. 250 gr geschälte und gut getrocknete Mandeln ganz fein mahlen und dieses Mandelpulver auf dem Tisch mit Vanillepulver vermengen. Auf diese Weise erzielt man einen gleichartigen Teig wie den vorstehend (No. 2016) beschriebenen, jedoch nicht so weiss und nicht so fein, aber schneller hergestellt. Gleiche Verwendungsmöglichkeiten.

2018. — Gewöhnlicher Pfannkuchenteig — Pâte à crèpes ordinaire. Zutaten : 125 gr Mehl, 25 gr Vanillezucker, 30 gr zerlassene Butter, 1 Prise Salz, 2 ganze Eier, 1 Glas kalte Milch, Kognak oder Rum zum Parfümieren (für 12 Pfannkuchen).

Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, die Eier hineinschlagen, Salz, Zucker und Milch hinzufügen und alles zusammen mit dem Schwingbesen gut verrühren, um eine recht glatte und klare Masse zu erzielen, die man nötigenfalls durch Zugabe von etwas mehr kalter Milch verdünnen kann.

Dann die zerlassene Butter daruntermischen. Wenn nötig, den Teig durchs Sieb treiben, bevor man die Butter hineingibt. Den Teig 2-3 Stunden vor Gebrauch zubereiten.

Anmerkung : Bei der Herstellung dieses Teiges darf kein Zucker verwendet

werden. Beim Servieren die Pfannkuchen mit Staubzucker bestreuen oder mit Konfitüre bestreichen.

Die Milch kann durch süssen Rahm ersetzt werden; in diesem Falle kommt die Butter in Wegfall. Nur gekochte, geklärte Butter verwenden und die Pfanne nur schwach buttern.

2019. — Feiner Pfannkuchenteig — Pâte à crêpes fines. Zutaten : 250 gr Mehl, 2 ganze Eier, 3 Eigelb, 40 gr Grieszucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 60 gr zerlassene Butter, $^1/_2$ l kalte Milch, 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss, Rum, Kognak, Orangenblütenwasser, etc. nach Belieben.

Den Teig wie oben zubereiten. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiss im letzten Moment darunterziehen.

2020. — Teig für gebackene Krustaden (Siehe Délices de Manon) — Pâte à croustades frites (voir Délices de Manon). Es ist dies ein Pfannkuchenteig, der häufig gebraucht wird. 100 gr gesiebtes Mehl, 1 ganzes Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit halb Milch, halb Wasser anrühren, um einen etwas festeren Teig als den gewöhnlichen Pfannkuchenteig zu erzielen.

MERINGUES UND MERINGAGE

2021. — Meringue-Masse (Schweizerische Meringues) — Pâte à meringues (meringue suisse). Zutaten : 4 Eiweiss, 250 gr Staubzucker, Vanille.

Die Eiweiss in einem geeigneten Messingkessel mit dem Schwingbesen zu festem Schnee schlagen. Dann mit dem Spatel den Zucker mit etwas Vanille vermengen und diese Mischung ganz leicht unter das Eiweiss ziehen, indem man den Zucker in Regen fallen lässt. Die Masse nicht allzu lange verrühren, da sonst der Teig zu weich wird. Hauptbedingung zum Gelingen der Meringue : das Eiweiss so fest wie irgend möglich zu halten. (Fig. 93).

Anmerkung : Diese Masse findet zur Herstellung von Meringue-Schalen, die man mit Schlagsahne garniert, Verwendung.

2022. — Meringue-Masse (Italienische Meringue) — Pâte à meringue (meringue italienne). Zutaten : 3 Eiweiss, 250 gr Würfelzucker, 1 dzl Wasser, 1 Vanillestengel.

Den Zucker zum Ballen kochen und ihn auf die zu sehr festem Schnee geschlagenen Eiweiss giessen, unter ständigen Rühren mit dem Schneebesen. Bei dieser Operation muss man ganz vorsichtig vorfahren, da der heisse Zucker schwere Brandwunden verursachen kann. Diese erkaltete Meringue dient zum Garnieren von Kuchen, Süsspeisen, etc. Auch kann diese Meringue-Masse die Schlagsahne ersetzen in gewissen Gegenden, wo diese nicht erhältlich ist.

In keinem Falle darf die Meringue im Ofen gebacken werden. Eine einzige Ausnahme bietet der Fall, wo ein Zusatz von Zuckerglasur in Betracht kommt. (Siehe No. 2023).

2023. — Meringue-Masse (Gekochte Meringue) — Pâte à meringue (meringue cuite). Zutaten : 4 Eiweiss, 250 gr vanillierter Staubzucker (Glasur).

Das Eiweiss und den Staubzucker in dem Messingkessel auf gelindem Feuer (wie für die Génoise) zusammen schlagen, bis die Masse genügend Festigkeit aufweist und nicht mehr streichfähig ist. Die Masse muss ziemlich warm sein, aber das Eiweiss darf nicht hart, bezw. gekocht werden.

Anmerkung : Diese Meringue-Masse dient zur Herstellung von leichtem Gebäck : Rochers, falsche Champignons, etc.

2024. — Meringue-Masse mit Mandeln — Pâte meringuée aux amandes. Zutaten: 5 Eiweiss, 200 gr Staubzucker, 150 gr getrocknete, pulverisierte Mandeln, Vanille oder ein anderes beliebiges Aroma.

Gleiche Zubereitung wie die Schweizerische Meringue (No. 2021), d.h. den Zucker und das Mandelpulver unter die fest geschlagenen Eiweiss mischen. Die Mandeln können durch grillierte, pulverisierte Haselnüsse ersetzt werden. Nach Belieben halb Mandel- und halb Haselnusspulver nehmen.

2025. — Meringue-Masse mit Erdbeeren — Meringues aux fraises. Zutaten : 5 Eiweiss, 250 gr zum Bruch gekochter Zucker, 250 gr Erdbeerpurée, 50 gr Glukose.

Den Zucker mit der Glukose zum Bruch kochen. Die Erdbeerpurée daruntermischen und das Ganze nochmals bis zum kleinen Ballen kochen lassen. Die Masse auf die geschlagenen Eiweiss giessen, mit einigen Tropfen Carmin färben.

Anmerkung : Diese Meringue-Masse kann mit allerhand Fruchtpurées hergestellt werden. Sie findet bei der Zubereitung von Konfekten, kleinen Kuchen sowie Eis-Aufläufen (siehe Kalte Süsspeisen) Verwendung.

WAFFELN- UND ZIGARETTENTEIG

2026. — Gewöhnliche Waffeln — Gaufres ordinaires. Zutaten : 250 gr Mehl, 150 gr Vanillezucker, 3 Eier, 100 gr zerlassene Butter, $^1/_2$ l kalte Milch, feines Salz.

Mit Ausnahme der Butter alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse die Konsistenz eines Pfannkuchenteiges aufweist. Dann die zerlassene Butter daruntermischen und die Waffeln in dem warmen und gut geschmierten Waffeleisen backen. Beim Servieren mit Zucker bestreuen.

2027. — Parkanlagen-Waffeln — Gaufres des jardins publics. Zutaten : 300 gr Mehl, 125 gr Zucker, 1 Ei, feines Salz, 40 gr Butter und etwas Wasser, um die Masse zu verdünnen. Beim Servieren mit Zucker bestreuen.

2028. — Brüsseler-Waffeln — Gaufres bruxelloises. Zutaten : 250 gr gesiebtes Mehl, 60 gr Butter, 40 gr Zucker, 8 gr Hefe, 2 Eier, Salz und Milch zum Verdünnen.



Fig. 265. Rollbiscuit. (Siehe No. 2014). — **Fig. 266.** Saint-Honoré. (Siehe No. 2195). — **Fig. 267.** Rum-Savarin. (Siehe No. 2083).
Fig. 268. Linzertorte. (Siehe No. 2132 a).

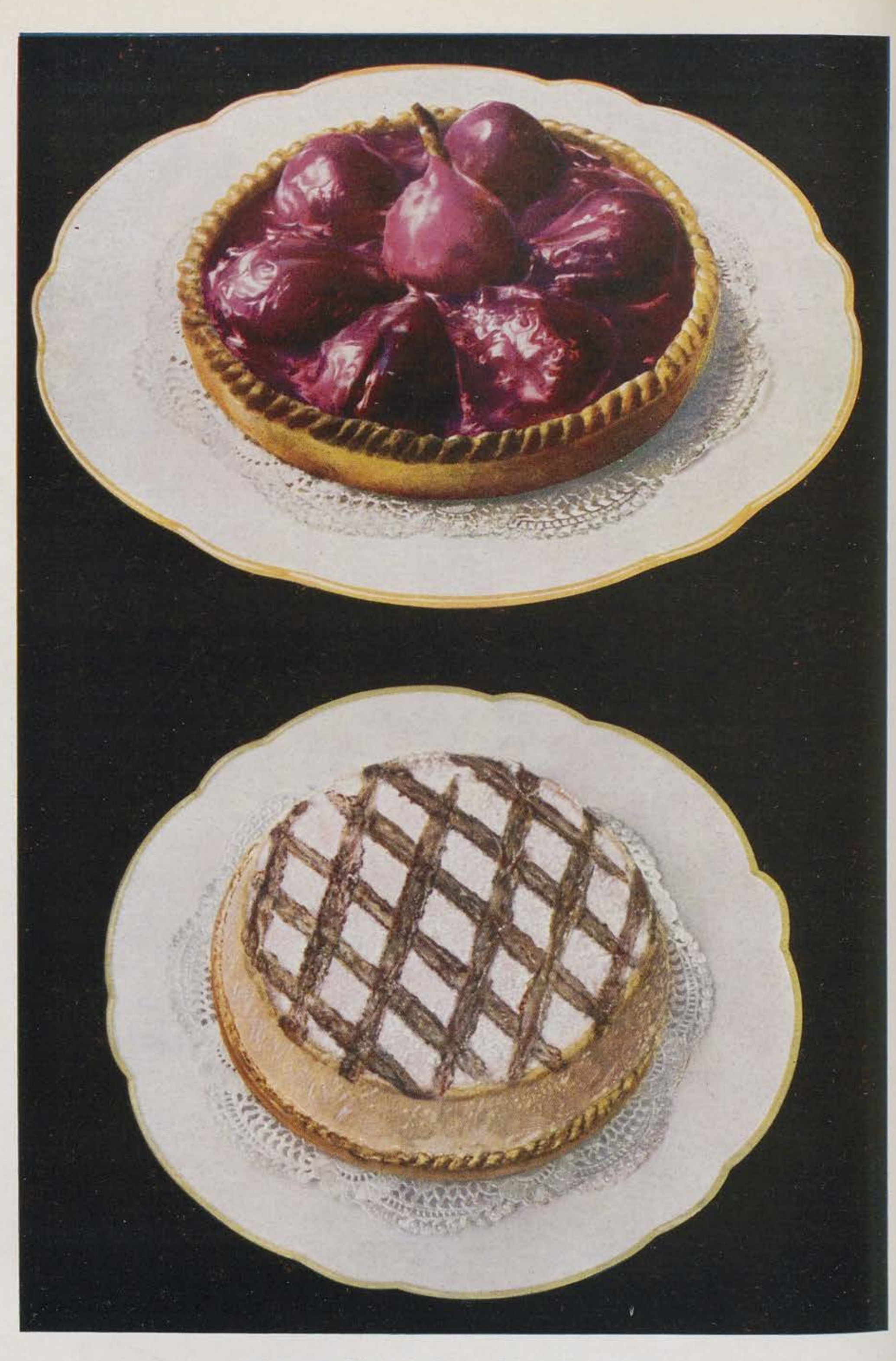


Fig. 269. Birnenkuchen. (Siehe No. 2125).
Fig. 270. Kuchen nach Schifferin Art. (s. Text S. 534).

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch anrühren und sie unter das Mehl mischen. Eier, Zucker, Salz sowie den nötigen Milchzusatz hineingeben. Zuletzt die zerlassene Butter hinzufügen und den Teig 2 Stunden bei gelinder Temperatur ruhen lassen. Der Teig muss alsdann um das Doppelte aufgegangen sein.

2029. — Liller-Waffeln — Gaufres lilloises. Zutaten : 250 gr Mehl, 150 gr Butter, 120 gr Zucker, 4 Eigelb, etwas feines Salz, Zitronen-oder Orangensaft, etwas Rum.

Den Teig wie einen gezuckerten Teig recht glatt verarbeiten und ihn in eiergrosse Stücke verteilen, die Stücke zu Kugeln formen und diese in dem Waffeleisen auf starkem Feuer backen.

Anmerkung : Dieses Gebäck kann einige Tege in einer gut verschlossenen Biskuitdose aufbewahrt werden. Die Grösse dieser Waffeln entspricht ungefähr derjenigen der Schweizerbretzeln (Bricelets).

2030. — Sultane-Waffeln — Gaufres Sultanes. Zutaten : 350 gr Mehl, 250 gr Zucker, 150 gr Butter, 6 Eigelb, 5 zu Schnee geschlagene Eiweiss, $^1/_2$ l Milch, Salz.

Diese Waffeln werden in einem Spezial-Waffeleisen gebacken, denn sie sollen ganz dünn sein. Sie werden paarweise zusammengelegt und mit Crème gefüllt (Siehe No. 2031).

2031. — Crèmefüllung für Waffeln — Crème à fourrer les gaufres. 200 gr Schmelzzucker (Siehe gekochter Zucker) auf dem Marmor mit der Hand zerdrücken, 200 gr Cocose und 100 gr stark vanillierte Zuckerglasur ebenfalls mitzerdrücken. Die Cocose kann durch Butter ersetzt, wenn die Waffeln sofort serviert werden.

2032. — Plaisirs und Hohlhippen — Plaisirs et Oublies. Von 250 gr Mehl, 180 gr Zucker, 2 Eiern, 50 gr zerlassener Butter, Wasser und Milch zu gleichen Teilen einen gewöhnlichen Waffelteig bereiten.

Die Hohlhippen werden nach dem Backen tütenförmig zusammengerollt.

2033. — Kleine Waffeln- und Zigarettenteig — Pâte à gaufrettes et à cigarettes. Zutaten : 2 Eiweiss, 100 gr vanillierter Zucker, 50 gr Butter, 45 gr Mehl.

Das Eiweiss zu festem Schnee schlagen, dann mit dem Holzlöffel zuerst den Staubzucker, nachher das gesiebte Mehl und zuletzt die zerlassene (nicht heisse) Butter daruntermischen, und zwar sehr sorgfältig. Vor dem Backen den Teig ausprobieren, indem man 1-2 kleine Waffeln auf dem gebutterten und bestäubten Blech im sehr heissen Ofen backt. Sollte sich der Teig alsdann zu brüchig erweisen, so kann man etwas gesiebtes Mehl hineingeben. Ist der Teig dagegen zu hart, so fügt man einen Esslöffel zerlassene Butter hinzu.

2034. — Bretzeln (Schweizerwaffeln) — Bricelets (gaufres suisses). Zutaten : 500 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 4 Eier, 1 Zitronengelb, 1 Prise Salz.

Einen gezuckerten Teig zubereiten, ihn zu eiergrossen Kügelchen formen, die man mit der Hand leicht drückt. Das Bretzeleisen heissmachen und ihn mit einer Schweineschwarte bestreichen. Die Kügelchen darauf ordnen und wenn die vorhandenen Räume belegt sind, das Eisen schliessen und die Bretzeln beidseitig backen.

DIE VERSCHIEDENEN CRÈMES UND SUESSPEISENMASSEN DAS KOCHEN DES ZUCKERS

Vor allem machen wir darauf aufmerksam, dass zur Herstellung sämtlicher Crèmes und Massen nur erstklassige Produkte, frische Milch, feinste Butter verwendet werden dürfen. Die im Handel erhältlichen zahlreichen Surrogate sind meist minderwertige Produkte, die eine erstklassige Ware nicht zu ersetzen vermögen.

2035. — Füllcrème — Crème pâtissière. Zutaten : 200 gr Zucker, 75 gr gesiebtes Mehl, 4 Eigeln, $^1/_2$ l vanillierte Milch.

Die Eigelb und den Zucker in einer Kasserolle mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Dann das gesiebte Mehl hineingeben. Das Ganze mit der kochenden vanillierten Milch anrühren. Die Crème unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen lassen; die Masse soll recht dick sein und einige Male aufkochen, ohne dass man Gefahr läuft, die Crème gerinnen zu sehen.

2036. — Leichte Füllcrème (für Windbeutel) — Crème pour Saint-Honoré et choux à la crème. Einer kochenden Crème Pâtissière (No. 2035) zweimal soviel zu Schnee geschlagene Eiweiss hinzufügen, wie die dazu verwendeten Eigelb. Zum Beispiel 6 Eiweiss für 3 Eigelb.

2037. — Bourdaloue-Crème — Crème Bourdaloue. Zutaten : 15 gr Zucker, 45 gr Reismehl, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 40 gr feinste Butter, $^1/_4$ l Mandelmilch, 1 Likörglas Kirsch, etwas Vanille.

Den Zucker mit dem ganzen Ei und den beiden Eigelb verrühren. Dann das Mehl und die kochende und vanillierte Mandelmilch (siehe No. 2058) hineingeben. Wie die Crème pâtissière (N° 2035) kochen. Nachdem die Crème 2 Minuten gekocht hat, die Kasserolle vom Feuer nehmen und Kirsch und Butter daruntermischen.

Anmerkung : Diese Crème kann in gewissen Fällen die Crème pâtissière ersetzen.

2038. — Frangipane-Crème — Crème Frangipane. Zutaten : 125 gr Zucker, 90 gr Mehl, 3 Eier, $^1/_2$ l Milch, Vanille.

Gleiche Zubereitung wie die Crème pâtissière, nur ist die Crème Frangipane weniger fein.

2039. — Englische Crème (flüssig) — Crème anglaise liquide. Eine allen Hausfrauen altbekannte Crème. Sie begleitet sowohl die kalten wie auch die warmen Süsspeisen : Œufs à la neige, Puddings, etc.

Zutaten : 100 gr Zucker, 3 Eigelb, 1 Prise Kartoffelmehl oder Arrow-root, 2 dzl Milch, Vanille oder beliebiges Aroma.

Den Zucker und das Eigelb mit dem Spatel verrühren. Das Kartoffelmehl hineingeben und mit der kochenden vanillierten Milch anrühren. Dann die

Kasserolle aufs Feuer stellen und die Crème leicht mit dem Spatel rühren, ohne sie aufkochen zu lassen. Bei Beginn des ersten Aufwallens die Kasserolle vom Feuer nehmen.

Anmerkung : Wird die Crème mit Kaffee-Aroma gewünscht, so nimmt man halb Milch und halb starken Kaffee.

2040. — Gesulzte englische Crème — Crème anglaise collée à la gélatine Gleiche Zutaten wie oben. Der einzige Unterschied besteht darin, dass man ausserhalb des Feuers 5-7 Blatt in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unter die Crème mischt. Nachher die Crème durchs Spitzsieb passieren und bis zum Erkalten rühren. Ferner kommt das Kartoffelmehl in Wegfall.

2041. — Butter-Crème — Crème au beurre. Eine flüssige englische Crème (No. 2039) zubereiten. Nach dem Erkalten ihr das nötige Quantum Butter einverleiben.

Dazu darf man nur feinste, leicht zerlassene Butter verwenden. Nach Belieben parfümieren.

2042. — Butter-Crème, Mousseline mit Sirup — Crème au beurre, Mousseline au sirop. Zutaten : 100 gr Würfelzucker, 1 dzl Wasser, 5 Eigelb, 250 gr feinste Butter, Vanille.

Den Zucker mit dem Wasser zum schwachen Faden kochen, und zwar mit dem gewählten Parfüm (Vanille, Kaffeessenz, etc.). Dann diesen Zucker langsam auf die in eine Schüssel zerschlagenen Eigelb giessen, unter stetigem Rühren mit dem kleinen Schwingbesen, bis die Masse volständig erkaltet ist. Diese muss alsdann recht schaumig und leicht sein. Die Butter leicht zergehen lassen und sie mit der Schneerute glatt rühren. Dann nach und nach die Crème daruntermischen.

Sollte die Crème gerinnen, so wäre dies ein Beweis dafür, dass die Sirupmenge zu gross ist. In einem solchen Falle bleibt nichts anders übrig, als noch etwas zerlassene Butter hinzufügen. Auch kann die Crème ein körniges Aussehen aufweisen und erst nach dem Erkalten gerinnen. Dies kommt speziell im Winter vor. In diesem Falle genügt es, die Crème eine Minute in den Ofen zu stellen und sie alsdann einige Male mit dem Schwingbesen zu schlagen. Wenn sie trotzdem beim Gerinnen bleibt, so braucht man nur etwas zerlassene kalte Butter darunterzumischen.

2043. — Butter-Crème mit Meringuemasse — Crème au beurre à la meringue. Einer aus 125 gr Zucker und 2 Eiweiss zubereiteten gekochten Meringuemasse 250 gr feinste Butter einverleiben. Die zerlassene Butter darf nur mit der kalten oder fast kalten Meringue verarbeitet werden. Nach belieben parfümieren. Diese Crème findet bei der Herstellung diverser Kuchen Verwendung.

2044. — Butter-Crème mit Vanille — Crème au beurre vanillé. Die nötige Buttermenge (100-125 gr für 8 Personen) leicht zergehen lassen und sie mit dem Schwingbesen rühren, indem man nach und nach eine vanillierte englische Crème oder einen mit dem Eigelb gerührten Sirup daruntermischt. Weiter rühren, bis die Butter genügend süss ist.

2045. — Mokkacrème — Crème au moka. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2044), nur die Vanille durch Kaffeessenz ersetzen. Sofern man die Crème speziell für einen Mokkakuchen bereiten will, möchten wir empfehlen, statt Wasser einen mit starkem Kaffee gekochten Sirup zu verwenden. Auch in diesem Falle muss man Essenz hinzufügen, um der Crème eine schöne Farbe zu geben.

2046. — Buttercrème mit Schockolade — Crème au beurre chocolat. Gleiche Zubereitung wie die Vanillecrème (No. 2044). Der fertigen und gut erkalteten Crème 3 Tafeln Schockolade oder 25 gr Kakao, die man in kaltem Wasser eingeweicht hat, einverleiben.

2047. — Pralin-Buttercrème — Crème au beurre praliné. Gleiche Zubereitung wie die Vanille-Crème (No. 2044), unter Zugabe von 50 gr pulverisiertem Pralin.

2048. — Schockolade- oder Mokkacrème mit Pralin — Crème au chocolat ou au café praliné. Wie die Grundcrème zubereiten (siehe No. 2045 und 2046), unter Zugabe von 50 gr pulverisiertem Pralin.

2049. — Buttercrème mit Pistazien — Crème au beurre aux pistaches. Gleiche Zubereitung wie die Vanillecrème (No. 2044), unter Zugabe von 60 gr geschälten und mit etwas Kirsch fein gestossenen Pistazien. Mit ganz wenig Pflanzengrün färben.

Nach dem gleichen Rezept wird auch die Haselnusscrème zubereitet.

2050. — Buttercrème mit Likör (Kirsch, Curaçao, Bénédictine, etc.) — Crème au beurre aux liqueurs (kirsch, curaçao, Bénédictine, etc.) Feinsten Likör (ganz wenig) gleichzeitig mit der Crème hinzufügen. Da die Butter sich bekanntlich nicht leicht mit flüssigen Stoffen mischen lässt, muss man unbedingt sehr starke Liköre und sehr starke Parfüms zur Verfügung haben.

2051. — Mandelcrèmes für Pithiviers-Kuchen — Crèmes d'amandes pour Pithiviers. Zutaten : 100 gr Mandeln, 100 gr Zucker, 40 gr Butter, 2 Eigelb, 1 Likörglas Rum.

Die Mandeln mit dem Zucker ganz fein stossen; die Eigelb, dann die Butter und zuletzt den Rum daruntermischen. Das Ganze mit dem Spatel verarbeiten. Diese Crème dient als Garnitur für verschiedene Kuchen, worunter den bekannten Pithiviers-Kuchen.

2052. — Die Schlagsahne I — La crème fouettée I. 1/4 l süssen Rahm, den man mit der Hälfte seines Volumens Doppelrahm gemischt hat, auf dem Eis abkühlen lassen (ca 1 Stunde). Dann den Rahm vor dem Gebrauch schlagen, bis er fest ist. Nicht zu lange schlagen, da er sonst zu Butter wird.

2053. — Die Schlagsahne II — La crème fouettée II. 1/4 l dicken frischen Rahm (Doppelrahm) und 1 1/2 dzl frische Milch 15 Minuten auf Eis halten, dann wie oben gegeben auf Eis schlagen.

2054. — Chantilly-Crème — La crème Chantilly. Eine gewöhnliche Schlagsahne, unter die man 60-80 gr stark vanillierten Zucker mischt. Dient zum Garnieren

von Meringues, Vacherins, Mille-feuilles und zahlreichen Kuchen und Süsspeisen. Nach Belieben mit Mokka-oder Fruchtessenz, Likören, etc. parfümieren.

2055. — Sabayon oder Weinschaumsauce — Crème Sabayon. Es ist dies eher eine Sauce als eine Crème, die man zu Puddings warm serviert.

In einer Kasserolle 4 Eigelb mit 150 gr Zucker mit dem Schwingbesen tüchtig verarbeiten; dann 1 Glas Weisswein unter die schaumige Masse rühren. Nachher die Kasserolle ins Wasserbad stellen und die Crème tüchtig weiter rühren, indem man den Schneebesen zwischen beiden Händen rollt, bis die Crème recht schaumig wird und das Wasser zu kochen beginnt. Hierauf die Crème parfümieren und sie sofort servieren, da der Schaum leicht zusammenfällt.

Wenn man den Sabayon im voraus bereiten will, empfehlen wir die Zugabe von einer Prise Kartoffelmehl, das man unter den Zucker mischt. Die Crème wird sich alsdann besser halten. Zum Parfümieren kann man Porto, Madeira, Frontignan, Champagner, etc. verwenden.

2056. — Eis-Sabayon — Sabayon glacé. Gleiche Masse wie oben (No. 2055), aber 2 Eigelb mehr hineingeben. Wenn der Sabayon fest geworden ist, ihn auf Eis halten und bis zum vollständigen Erkalten schlagen.

Mit Marasquin, Kirsch oder irgendeinem andern Parfüm aromatisieren.

2057. — Ganache-Crème — Crème Ganache. 150 gr feinste Schockolade mit 50 gr Butter und 1 dzl süssem Rahm oder der gleichen Menge gekochter und erkalteter Milch, die man nach und nach beifügt, zergehen lassen. Die Schockolade glattrühren und sie in erkaltetem Zustande zum Garnieren von Konfekten verwenden.

2058. — Die Mandelmilch — Le lait d'amandes. 150 gr frisch geschälte Mandeln pilieren, indem man nach und nach 3 dzl kaltes Wasser hineingibt. Dann die Masse durch ein Tuch auspressen. Die erhaltene Flüssigkeit soll absolut wie Milch aussehen.

2059. — Royale-Glasur — La glace royale. Ein halbes Eiweiss in eine Schüssel geben. Dann nach und nach feinen gesiebten Staubzucker daruntermischen, bis man eine schneeweisse, recht feste Masse erhält, die zum Glacieren von gewissen Kuchensorten Verwendung findet.

2060. — Royale-Glasur mit Pralin, oder Condé-Masse — Glace royale pralinée ou appareil à Condé. Der gewöhnlichen Royale-Glasur (No. 2059) eine Handvoll fein gehackte Mandeln beifügen. Dient ebenfalls zum Garnieren von Kuchen und Süsspeisen.

2061. — Royale-Glasur für Dekorationszwecke — Glace royale pour décors. Einer Royale-Glasur (No. 2059) einige Tropfen Zitronensaft beifügen. Die Masse längere Zeit mit einem kleinen Spatel rühren. Diese Glasur wird mit dem Spritzsack auf Kuchen dressiert. Man kann damit effektvolle Verzierungen machen.

2062. — Wasser-Glasur — La glace à l'eau. 100 gr Zucker mit ganz wenig kaltem Wasser vermengen, das man nach und nach hineingibt. Die Masse vor Gebrauch leicht erwärmen. Dient zum Glacieren von Kuchen, Konfekten, etc.

2063. — Das Pralin I — Le pralin I. In eine Messingpfanne Grieszucker und rohe, ungeschälte Mandeln geben und auf dem Feuer mit dem Spatel rühren, bis der Zucker zu mittelbraunem Karamel geschmolzen ist und die Mandeln gut grilliert sind. Die Masse alsdann auf eine geölte Marmorplatte giessen und erkalten lassen. Nachher dieses Pralin zu Pulver oder zu Teig stossen.

Das pulverisierte Pralin findet bei der Herstellung von Crèmes oder Glaces Verwendung; für gewisse Konfektsorten dagegem kommt nur der Pralinteig in Betracht.

Das Pralin kann auch mit Haselnüssen, statt mit Mandeln zubereitet werden, oder halb mit Mandeln und halb mit Haselnüssen.

2064. — Das Pralin II — Le pralin II. 150 gr Würfelzucker mit etwas Wasser zum kleinen Ballen kochen. Dann 150 gr rohe Mandeln hineingeben und die Masse auf dem Feuer rühren, bis sie sandartig geworden ist und der Zucker die Mandeln nappiert. Das Ganze weiter kochen lassen, bis der Zucker zu Karamel wird und die Mandeln gut geröstet sind. Nachher erkalten lassen und wie oben weiterfahren.

2065. — Granulierte Schockolade — Chocolat granulé. Einige Tafeln gute Schockolade erweichen lassen, sie alsdann in ein grobes Sieb geben und mit dem Stösser fest darauf drücken, so dass die Schockolade wie Spaghetti auf ein Papier fällt; dann diese Spaghetti an der Luft erkalten lassen und sie nachher zwischen beiden Händen stossen.

Das Kochen des Zuckers und seine Bearbeitung

Der Zucker wird folgenderweise gekocht.

Den Würfelzucker in eine Messingpfanne geben; dann 1 Esslöffel Glukose pro 500 gr Zucker und eine Tasse Wasser hinzufügen. Vorerst den Zucker ausserhalb des Feuers schmelzen lassen und ihn nachher auf starkem Feuer weiterkochen. Während des Kochens stellt man dreizehn Phasen fest, bis der Zucker zu Karamel wird. Wir werden uns hier auf die 5 hauptsächlichsten Grade der Verarbeitung, die man für die geläufige Küchenarbeit unterscheiden muss, beschränken.

Diese 5 Perioden sind : das Kochen zum schwachen Faden, zum kleinen und grossen Ballen, zum kleinen und grossen Bruch.

Als Grundproportionen für diese verschiedenen Phasen nehmen wir : 500 gr Zucker, 2 Esslöffel Glukose und 1 $^1/_2$ dzl Wasser.

2066. — Der schwache Faden. Während des Kochens die Wände der Pfanne mit einem nassen Tuch waschen, damit der dort abgespritzte Zucker aufgelöst wird, da dieser sonst zu Karamel werden und in den Zucker fallen könnte. Wenn der Sirup stark aufkocht und bereits etwas dick wird, einen Tropfen zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen. Beim Auseinanderziehen sollen sich alsdann dünne Fäden bilden, die von einem Finger zum andern laufen, ohne zu brechen. Dieser Grad des Zuckers dient zur Herstellung von Mousseline-Buttercrèmes, Parfaits glacés, etc. In diesem Zustande wiegt der Zucker 30 Grad nach der Sirupwage.

2067. — Der kleine Ballen. Wenn der Sirup schon recht dick ist, die Schaumkelle darin tauchen, sie dann herausnehmen und durch die Löcher blasen. Beim Passieren der Löcher wird der Zucker kleine Kügelchen bilden, die sofort platzen. Dieser Zucker dient zur Herstellung von Schmelzglasur für Kuchen oder Konfekte. Er wiegt 37-38 Grad nach der Sirupwage.

2068. — Der grosse Ballen. Den Zucker noch einige Minuten weiterkochen lassen. Dann mit einem Löffel etwas Zucker nehmen und den Löffel in Kaltwasser tauchen. Es soll sich alsdann eine Masse bilden, die eine gewisse Konsistenz aufweist und sich zu einer Kugel fassonnieren lässt.

2069. — Der kleine Bruch. Den Zucker noch weiter kochen, bis er beim Erkalten in Kaltwasser sich leicht biegen und brechen lässt, an den Zähnen jedoch noch festklebt. Dieser Zucker findet in der Hauptsache zur Herstellung von Mandelschmelzteig Verwendung. In diesem Grad des Kochens dient der Zucker auch zum Konfektionieren von Zuckerblumen für Dekorationszwecke.

2070. — Der grosse Bruch. Den Zucker weiter kochen, bis man ihn nach dem Erkalten leicht brechen und zerreiben kann, ohne dass er an den Zähnen festklebt. Dieser Zucker wird zum Glacieren von Kirschen, Orangenscheiben und diversen Konfekten verwendet (Wir möchten empfehlen, die Glukose hier durch 1 gr Weinsteinrahm zu ersetzen).

Wenn man diesen Grad des Zuckerkochens übersteigt, so wird der Zucker gelblich und endlich Karamel.

Die beiden letzten Grade lassen sich mit der Sirupwage nicht messen, da der Zucker zu diesem Zeitpunkt zu dick ist, um das Instrument hinein tauchen zu können. Das Grad des Kochens kann man nur so unterscheiden, indem man mit den Zähnen versucht. Er soll an den Zähnen nicht festkleben.

2071. — Die Herstellung von Karamel zum Färben von Saucen, etc. — Comment on fait le caramel pour colorer les sauces, etc. 100 gr Zucker mit ganz wenig Wasser kochen, bis der Zucker dunkelbraun wird und ziemlich stark raucht. Dann mit einer halben Tasse Warmwasser ablöschen, unter tüchtigem Rühren und bei schwachem Aufwallen die Masse auflösen. Nicht zu stark konzentrieren, da sonst der Zucker nach dem Erkalten nicht leicht fliessen würde. Durchs Sieb treiben und in Flaschen giessen. Der Karamel lässt sich längere Zeit aufbewahren.

2072. — Fadenzucker — Sucre filé. Dient zu Dekorationszwecken für Kuchen oder Pièces montées, Croque-en-bouche, Nougat, etc. Diese Zubereitung ist eine äusserst einfache.

Den Zucker zum grossen Bruch kochen und ihn etwas erkalten lassen, bis er recht dick wird. Dann eine silberne Gabel oder einen silbernen Löffel hineintauchen und sie so hoch als möglich erheben und mit der rechten Hand rasche Hin- und Herbewegungen machen, so dass der Zucker auf einen darunter gestellten geölten Spatel hinunterfällt. Das Verfahren solange wiederholen, bis man die gewünschte Menge Fadenzucker erhalten hat. Dieser Zucker ist sehr weich und lässt sich leicht fassonnieren.

2073. — Schmelzglasur für Kuchen — Fondant pour le glaçage des gâteaux. Den Zucker zum kleinen Ballen kochen und die Masse auf eine Marmorplatte giessen, wo man sie ausbreiten lässt. Nach einigen Minuten wird der Zucker nicht mehr an den Fingern kleben. Vor dem Erkalten, die Masse gehörig mit einem sauberen Spatel verarbeiten, bis man eine weisse, leicht sandartige Masse erhält. Nachher den Zucker in kleinen Mengen mit der Hand drücken, so dass er recht glatt wird. Dieser Fondant lässt sich sehr lange in einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

2074. — Wie man die Schmelzglasur verwenden soll — Manière de se servir du fondant. Die nötige Menge Schmelzglasur in eine kleine Kasserolle geben, sie nach Belieben parfümieren und lauwarm machen, unter stetigem Rühren mit einem kleinen Spatel. Wenn die Glasur zu dick wird, etwas Wasser hinzufügen. Immerhin soll der Fondant ziemlich dick und streichfähig sein. Wichtig ist, dass man den Fondant nicht allzu stark erwärmt.

2075. — Kirsch-Schmelzglasur — Fondant au kirsch. Den Fondant in einer kleinen Kasserolle mit einem Esslöffel Kirsch und einigen Tropfen Wasser auflösen und die Masse lauwarm werden lassen, bis man beim Berühren mit dem Finger eine leichte Wärme spürt. Dann die Glasur auf den Kuchen schütten und sie rasch darauf streichen, damit der Fondant vor dem Erkalten den zu nappierenden Teil vollständig bedeckt hat.

Eine zu stark erwärmte Glasur wird beim Erkalten matt, statt glänzend; sie klebt an den Fingern und bildet beim Erkalten keine schöne Kruste, wie dies der Fall sein soll.

Anmerkung : Der Kirsch kann durch Rum, Curaçao, Anisette, etc. ersetzt werden, unter Zugabe einer angepassten Farbe.

2076. — Schockolade-Schmelzglasur — Fondant au chocolat. Die Schockolade vorerst mit etwas Wasser erweichern und sie alsdann der Glasur hinzufügen. Gleiche Zubereitung wie oben. Die Schockolade kann man durch Kakao ersetzen, jedoch ohne Zugabe von Zucker, da die Glasur schon genügend süss ist.

Anmerkung : Bei grossen Kuchen, die mit Schmelzglasur oder einfacher Glasur nappiert werden sollen, empfehlen wir, die Oberfläche des Kuchens vorerst mit stark verdünnter Aprikosen-Marmelade zu bepinseln, damit die Glasur besser anklebt und recht glänzend ausfällt.

2077. — Staubzucker-Glasur für Kuchen — Glaçage des gâteaux avec le sucre glace. Wenn keine Schmelzglasur vorhanden und die Zeit nicht reicht, um einen Fondant zu bereiten, kann man die gewöhnliche Staubzuckerglasur verwenden. Die nötige Menge Staubzucker mit dem gewählten Parfüm und etwas Wasser in einer kleinen Kasserolle auflösen. Auf diese Weise erhält man eine dicke Masse, die man ebenfalls lauwarm werden lässt. Das Nappieren des Kuchens mit der Glasur wird nach dem gleichen Verfahren durchgeführt, nur ist diese etwas weniger glänzend als die Schmelzglasur.

Sollte der lauwarme Fondant zu dünn sein, so empfehlen wir eine weitere Zugabe von Staubzucker.



Fig. 271. Kuchen mit gerösteten Aepfeln. (Siehe No. 2113 und S. 534).
Fig. 272. Apfelkuchen nach englischer Art. (Siehe No. 2112).

Kuchen nach Chevreuse — Tarte à la Chevreuse. Eine Variante des Kuchens nach Schifferin-Art, nur dass man hier den Reis durch in Milch gekochten Gries ersetzt (100 gr Gries, 100 gr Zucker und $^1/_2$ l Milch). Mit 2 Eigelb binden und im letzten Moment die 2 zu Schnee geschlagenen Eiweiss unter die Masse ziehen. Die Oberfläche mit in Zucker eingemachten Früchten, die man geschmackvoll arrangiert, verzieren.

Aepfelkuchen nach Maaser-Art — Tarte aux pommes à la Meusienne. Einen Frangipane-Kuchen bereiten, d. h. einen mit Teig foncierten Kuchenring mit einer dicken Schicht Crème Frangipane oder Crème Pâtissière garnieren; die Oberfläche mit $^1/_2$ cm breiten Streifen aus geriebenem Teig, wie bei dem Kuchen mit gerösteten Aepfeln (No. 2113), verzieren, nur müssen die Zwischenräume genügend gross sein, um eine rohe, entsteinte Frucht (kleine schwarze Pflaume, Mirabelle, etc.) darin einstecken zu können. Im heissen Ofen backen, besonders unten. Die Pflaumen müssen zur Hälfte hervorragen.

Kuchen nach Hausmacher Art — La tarte maison. Unter dieser Bezeichnung versteht man Kuchen, die aus Halbblätterteig bereitet werden, jedoch ohne Form. Den Teig zu $^1/_2$ cm dicken Streifen von der Länge des Bleches ausrollen, die zuerst eine Breite von 15 cm aufweisen. Dann diese Streifen wurstartig zusammenschlagen, so dass die Breite nunmehr auf 10 cm reduziert wird. Die Streifen aufs Blech legen, den Boden einstechen und den Kuchen mit Früchten garnieren. Die Garnitur kann nach Belieben gewählt werden : nicht zu dünn geschnittene Aepfel mit oder ohne Marmeladenunterlage, Kirschen, oder andere, rohe oder konservierte Früchte, mit Ausnahme der Erdbeeren. Im recht heissen Ofen backen, dann die Oberfläche mit verdünnter Aprikosenmarmelade oder Stachelbeergelée glacieren, je nach der Natur der für den Kuchen angewendeten Früchte. Wir verweisen auf die an anderer Stelle gemachten bezüglichen Angaben.

2078. — Schockoladecouverture für Bonbons und Konfekte — Couverture de chocolat pour tremper bonbons et petits fours. Unter der Bezeichnung Schockolade-Couverture versteht man eine Spezialschockolade, die eine gewisse Proportion Kakaobutter oder andere pflanzliche Butter enthält. Diese Couverture findet bei den Zuckerbäckern als Tränkmittel für die Bonbons Verwendung.

Diese Couverture wird folgenderweise verwendet. Zuerst in ganz kleine Stücke zerbrechen, die man in eine sehr kleine Kasserolle gibt, diese mit lauwarmem Wasser ins Wasserbad stellen und die Masse ganz langsam, ohne Zusatz von Wasser, schmelzen lassen, unter sorgfältigem Rühren. Die geschmolzene Masse soll kaum lauwarm sein. Diese Masse ziemlich lang verarbeiten, dann die Bonbons hineintauchen, sie mit einer Gabel herausnehmen, rasch abtropfen lassen und auf ein Blatt weisses Papier ordnen. Nachher die Bonbons an die Kühle, möglichst an den Luftzug stellen, damit die Abkühlung in raschestem Tempo erfolgt und die fertigen Bonbons recht dunkel und glänzend ausfallen. Nach Abkühlung, was noch ziemlich lange dauert, lassen sich die Bonbons leicht vom Papier lösen.

Wenn keine Schockolade-Couverture vorhanden, kann man diese durch eine gute Schockolade ersetzen, indem man 250 gr Schockolade mit 50 gr Kakaobutter schmelzen lässt. Die Kakaobutter ist in Drogerien und Apotheken erhältlich. Sollte die Masse nicht genügend flüssig sein, so kann man noch etwas Butter hinzufügen.

2079. — Sirup für Savarins und Babas — Sirop pour savarins et babas. 300 gr Würfelzucker mit $^1/_4$ l Wasser auf dem Feuer schmelzen lassen. Der erhaltene Sirup soll 22° nach der Sirupwage messen. Dann diesem Sirup 1 dzl Rum, Kirsch oder einen andern Likör beifügen, sofern man den Kuchen parfümieren will. Den fertigen Sirup auf die noch warmen Savarins oder Babas giessen und wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, einige Löffel von dem gleichen reinen Likör darüber giessen.

Anmerkung: In lauwarmem Zustande schmecken diese Kuchen weitaus besser als wenn sie vollständig erkaltet sind.

2079 a. Die Sirupwage

Dieses kleine Instrument darf in keiner Küche fehlen. Es ist unentbehrlich, billig und nimmt keinen grossen Platz. Die Sirupwage sieht wie ein Thermometer aus, das den Zuckerinhalt eines Sirups zeigt. Die Sirupwage ist unempfindlich gegen Wärme, nicht aber wenn man sie auf den Boden fallen lässt. Man kann sie ohne Bedenken in den kochenden Sirup tauchen. Es ist dabei wichtig, dass die Wage vollständig in den Sirup eingetaucht werden kann, ohne jedoch mit dem Boden der Kasserolle in Berührung zu kommen. Die Kasserolle muss natürlich genügend tief sein. Wird ein 25 gradiger Sirup benötigt und zeigt die Sirupwage 28 oder 30 Grad, so muss man noch etwas Wasser zugeben. Zeigt die Wage dagegen nur 20 oder 22°, so muss man Zucker hineingeben.

DIE GROSSEN KUCHEN

2080. — Mousseline-Brioche — Brioche Mousseline. (Für 6 Personen). 300 gr Briocheteig auf dem bestäubten Tisch zu einer festen und schön runden Kugel formen.

Eine Charlotteform mit geraden Rändern ausbuttern und die Teigkugel hineingeben, sodass diese nur die Hälfte der Form ausfüllt. Dann die Form an einen mässig warmen Ort stellen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat. Nachher einen bestrichenen Papierstreifen mit verschlagenem Ei bepinseln und ihn auf den Rand der Form kleben, so dass das Papierband etwa 5 cm höher ist als die Form. Die Oberfläche des Teiges mit Eigelb bepinseln und im Ofen backen.

Sobald die Oberfläche der Brioche Farbe nimmt, ein grobes Papier darauf legen und die Brioche ca 25 Minuten backen. Um zu kontrollieren, ob die Brioche gar ist, steckt man eine Bridiernadel in die Mitte der Brioche hinein. Kommt die Nadel trocken heraus, so ist die Brioche gargebacken. Diese Stichprobe wird im allgemeinen verwendet, um das Backen der Kuchen zu kontrollieren. (Fig. 255).

2081. — Kopfbrioche — Brioche à tête. (6 Personen). Von 300 gr Briocheteig ein Stückchen von etwa 60 gr wegnehmen. Den Rest des Teiges zur Kugel rollen, wie für die Mousseline-Brioche gegeben. Dann den Teig in eine gerippte Spezialform geben. Mit dem reservierten Teigstückchen ein Kügelchen fassonnieren, dem man die Form einer Birne gibt und diese zweite Kugel so tief als möglich in die grosse Teigkugel hineinstecken.

Die Brioche 20-30 Minuten an einem warmen Orte aufgehen lassen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln, mit einem kleinen Messer ein paar Einschnitte in dem Teig machen und den Teig an 4-5 Stellen um den Kopf öffnen, ohne jedoch den Kopf zu berühren. Nachher die Brioche im sehr heissen Ofen 30-35 Minuten backen. Sobald das Gebäck Farbe nimmt, ein grobes Papier darauf legen. (Fig. 257).

2082. — Kranzbrioche — Brioche en couronne. (6 Personen). 250 gr Briocheteig zu einer festen Kugel zusammenrollen. In der Mitte der Kugel mit dem Finger eine Oeffnung machen, in die man eine Prise Mehl einfüllt. Dann das Loch vergrössern, bis es so gross ist, dass man eine Hand hinein legen kann und weiter so arbeiten, indem man den Teig zwischen den Fingern schön regelmässig umdreht, damit er überall gleich dick ist. Sobald der Kranz schön geformt ist und die Dicke einer kleinen Pâtisserie-rolle aufweist, ihn auf ein bestrichenes Blech legen, wo man den Kranz ferig fassonniert. Die Brioche $^1/_4$ Stunde an der Wärme aufgehen lassen, sie mit Eigelb bepinseln; mit einer nassen Schere die Brioche in der Mitte des Teiges auf dem ganzen Umfang

zackenförmig einschneiden. Zirka $^1/_4$ Stunde im sehr heissen Ofen backen. Für diese Brioche muss die Temperatur des Ofens höher sein als für die anderen gewöhnlichen Brioches. (Fig. 256).

2083. — Rum-Savarin — Savarin au rhum. (8 Personen). Eine bestrichene Savarinform bis zur Hälfte mit Savarinteig füllen. Dann die Masse an sehr geringer Wärme aufgehen lassen, bis der Teig den oberen Rand der Form erreicht hat. Nachher den Savarin in den sehr heissen Ofen stellen. Beim Backen die gleichen Vorsichtsmassregeln beachten wie für die Brioche. Backzeit : ca 20 Minuten. Sofort nach dem Backen den Savarin stürzen. (Fig. 267).

2084. — Rum-Baba — Baba au rhum. (8 Personen). Eine gebutterte gerippte Form oder eine Zylinderform nicht ganz bis zur Hälfte mit Babateig ausfüllen. Den Teig an sehr schwacher Wärme aufgehen lassen, bis er den oberen Rand der Form erreicht hat und diese in den sehr heissen Ofen stellen. Sobald die Oberfläche des Babas Farbe nimmt, die Hitze mässigen und weiterbacken. Backzeit : 35-40 Minuten.

Den Baba sehr sorgfältig stürzen, da die Rosinen leicht an der Wand der Form kleben. Sollte das Stürzen etwelche Schwierigkeiten bieten, so empfehlen wir, die Form vollständig in Tücher einzuwickeln. Der ausströmende Dampf erweicht die äussere Fläche des Kuchens, wodurch das Stürzen bedeutend erleichtert wird.

Das Tränken der Babas wird auf gleiche Weise wie für den Savarin durchgeführt, also die Babas sofort nach dem Stürzen in warmem Zustande mit kochendem Sirup tränken.

2085. — Glacierte Babas — Babas glacés. Den getränkten Baba auf ein Gitter legen und ihn gut abtropfen lassen. Dann den warmen und nicht zu dicken Fondant darüber giessen. Auf gleiche Art wie den Kuchen parfümieren.

2086. — Der Marignan — Le Marignan. Eine gebutterte Manquéform bis zur Hälfte mit Savarinteig ausfüllen und diesen voll aufgehen lassen, dann 10-12 Minuten im heissen Ofen backen. Nachher stürzen, obenauf einen 1 cm dicken Teil abschneiden, den man reserviert hält. Dann die Oberfläche des Kuchens mit vanillierter italienischer Meringue oder Saint-Honoré-Crème garnieren, und zwar domartig, sodass wenn der abgeschnittene halbierte Teil wieder darauf gesetzt ist, der Kuchen wie ein Korb aussieht, von welchem die 2 Deckelseiten aufgehoben erscheinen. Der Henkel des Korbes wird mit einem Stück Angelika imitiert. Die beiden Deckelseiten mit dünner Aprikosenmarmelade bepinseln, um sie glänzend zu machen.

2087. — Der Manon — Le Manon. Eine Timbaleform nur bis zu $^1/_3$ mit Savarinteig füllen und diesen aufgehen lassen. Backzeit : 15-20 Minuten. Wenn der Kuchen etwas erkaltet ist, ihn querdurch in 5 Tranchen schneiden, diese leicht mit reinem Kirsch tränken und sie wieder zusammensetzen, indem man zwischen die Tranchen abwechselnd eine Schicht Crème pâtissière und eine Schicht Schockoladecrème streicht. Nachher den ganzen Kuchen mit verdünnter Aprikosemarmelade bestreichen und dünn geschnittene geröstete Mandeln darüber streuen. Mit Staubzucker bestäuben.

2088. — Savarin Montmorency — Savarin Montmorency. Den Savarin wie üblich bereiten und ihn mit Kirschsirup tränken. Auf runde Platte anrichten und in die Mitte ein Kirschenkompott dressieren, das man mit etwas Kartoffelmehl gebunden hat. Mit Kirsch parfümieren. Lauwarm servieren.

2089. — Chantilly-Savarin — Savarin Chantilly. Gleiche Zubereitung wie oben. Die Mitte mit Schlagsahne garnieren, in die man, sofern es die Saison gestattet, einige Walderdbeeren gegeben hat. Dieser Kuchen wird kalt serviert.

2090. — Gugelhopf — Gâteau Gugelhopf. Den Kuchen in Spezialformen aus Steingut mit gerippten Wänden (Zylinderform) dressieren. Die gebutterte Form bis zur Hälfte mit Gugelhopfteig füllen, diesen an der Wärme aufgehen lassen und im sehr heissen Ofen 40 Minuten backen. (Fig. 264).

2091. — Dreikönigskuchen nach Bordeleser Art — Gâteau des Rois de Bordeaux. Den Teig (siehe No. 1988) auf dem bestäubten Tisch mit beiden Händen zu einer festen Kugel zusammenrollen und in der Mitte mit dem bestäubten Finger eine kleine Vertiefung machen. Dann die Oeffnung vergrössern, um einen schön geformten Kranz zu erhalten. Nachher den Kranz auf das gebutterte Blech legen und den Teig aufgehen lassen. Mit stark gezuckertem Orangenblütenwasser bepinseln, ringsherum dünne Scheiben von eingemachtem Zedrat auflegen, mit Kristallzucker bestreuen, und 22-25 Minuten im heissen Ofen backen.

2092. — Modaner-Brot — Pain de Modane. Aus 250 gr Mehl, 75 gr Zucker, 80 gr Butter, 10 gr Hefe, 2 Eier, Salz, dem Saft einer Zitrone und etwas Wasser, um die Hefe aufzulösen einen Briocheteig zubereiten.

Den Teig aufgehen lassen, dann 150 gr kleinwürfelig geschnittene, in Zucker eingemachte Früchte sowie viel Rosinen daruntermischen. Den Teig während der Nacht an der Kühle ruhen lassen und ihn alsdann zu einem ovalförmigen Brot formen, das man auf ein Blech legt und aufgehen lässt. Vor dem Backen das Brot mit folgender Masse bestreichen : 60 gr Staubzucker mit 60 gr Mandelpulver und einem halben Eiweiss vermengen. Die Mitte des Brotes wie ein gewöhnliches Brot kreuzweise einschneiden und 40 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2093. — Strudeln (Oesterreichisches Gebäck) — Le Strudel (gâteau autrichien). Dieses köstliche Gebäck, eine oesterreichische Spezialität, verlangt eine besondere Uebung, um den Teig zur gewünschten Dicke auszurollen.

Der Teig besteht aus : 250 gr Mehl, 40 gr Butter, 1/2 Löffel Zucker, 1 Ei, 10 gr Hefe, Salz, Milch und warmem Wasser. Den Teig wie für die Brioche verarbeiten und ihn 20 Minuten in eine Schüssel oder eine warme Kasserolle stellen. Inzwischen eine handvoll zerriebenes Weissbrot in Butter anrösten, einige geschnittene Aepfel in Butter weich dämpfen und eine handvoll Korinthen und Sultaninen reinigen. Den Teig papierdünn ausrollen. Vorerst die Arbeit mit der Holzrolle anfangen, dann die beiden Hände unter den Teig legen und diesen nach und nach dünner machen, ohne ihn zu zerreissen. Auf diese Weise erhält man ein grosses, viereckiges Teigstück. Die etwas dicker

gebliebenen Ränder werden mit der Schere abgeschnitten. Dann dieses Teigblatt auf eine ausgebreitete und mit Mehl bestäubte Schürze legen. Nachher die Aepfel, Rosinen, genügend Zucker, Zimmtpulver sowie das geröstete Brot darauf geben und das Ganze mit zerlassener Butter beträufeln.

Nachher den oberen Teil der Schürze mit beiden Händen aufheben; der Teig wird sich alsdann zusammenrollen und die Garnitur einwickeln. Die erhaltene grosse Rolle auf ein Blech legen, ihn mit zerlassener Butter beträufeln und 25-40 Minuten im heissen Ofen backen. Nach dem Erkalten den Kuchen in Tranchen schneiden. In lauwarmen Zustande schmeckt er jedoch besser. Als Garnitur kann man auch Kirschen, Pflaumen, Birnen, etc. verwenden.

Die abgeschnittenen Teigränder finden zur Herstellung von kleinen Wiener Kuchen (siehe " Kleine Kuchen ") Verwendung. Diesen Teig ausrollen, ein Stück Butter darin einwickeln (60-80 gr) und dem Teig 3-4 Touren geben.

2094. — Dresdener Stollen (Weihnachtsgebäck) — Stolles de Dresde (gâteau de Noël). Zutaten für 2 Kuchen im Gewichte von je ca 1 kilo : 1 kg Weizenmehl, 300 gr Butter, 300 gr gemischte Rosinen, 100 gr Zedrat und eingemachte Orangenschalen, 200 gr Zucker, 75 gr Hefe, 70 gr gehackte Mandeln, 4-5 Bittermandeln, Salz, Zimmt, 1 Prise Muskatnuss, $^1/_2$ l Milch.

Den Teig wie für die Brioche im voraus bereiten, ihn nicht klopfen, sondern nur halbieren und zu Brötchen zusammenrollen, diese auf das gebutterte Blech ordnen, sie langsam während einer Stunde aufgehen lassen, mit Milch benetzen und $^3/_4$ Stunde im mittelheissen Ofen backen. Die herausgenommenen Stollen sofort mit Butter bestreichen, sie mit Staubzucker bestreuen und erst 48 Stunden später servieren.

2095. — Mandelstollen — Stolles aux amandes. Gleiche Zubereitung wie oben, aber mit 150 gr fein gehackten Mandeln, statt 70 gr. Etwas Vanille und Zitronengelb hinzufügen.

2096. — Topfkuchen — Plum-cake léger (gâteau allemand). Zutaten für einen Kuchen für 8-10 Personen : 125 gr Zucker, 150 gr Butter, 250 gr Mehl, 50 gr Korinthen, 50 gr entkernte Malagatrauben, 1 Zitronengelb, $^1/_2$ Paket Backpulver, 4 Eier, $^1/_2$ Tasse Milch.

Die zerlassene Butter mit dem Zucker rühren, die 4 Eigelb darunterziehen, dann die Milch und das Mehl, das man mit dem Backpulver vermengt hat, hineingeben. Zuletzt die Rosinen, das Zitronengelb und die zu Schnee geschlagenen Eiweiss daruntermischen.

Den Kuchen in einer gebutterten, mit gehackten Mandeln bestreuten Form 45-50 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2097. — Die Flamiche (Belgisches Gebäck) — La Flamiche (pâtisserie belge). 250 gr fetten, etwas gesalzenen Käse mit 250 gr feinster Butter in einer Schüssel fein zerdrücken, bis man einen glatten Teig erhält. Dann 3 Eier, eines nach dem andern hineingeben, indem man den Teig mit dem Schwingbesen tüchtig verarbeitet und ihm noch $^1/_2$ Tasse kalte Milch einverleiben. Dieser crèmeartigen

Masse 700 gr Mehl hinzufügen und sie zu einem recht glatten Teig, der die Konsistenz eines Briocheteigs aufweist, verarbeiten. Diesen Teig 1 Stunde ruhen lassen und ihn alsdann mit der Hand zu einer dicken Wurst rollen, die man in ziemlich dicke Scheiben von 5-6 cm Durchmesser schneidet. Diese Flamiches auf ein bestrichenes Papier ordnen und sie 15-18 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Diesse Gebäck wird vorzugsweise heiss serviert.

2098. — Der Cramique (Belgischer Kuchen) — Le Cramique (gâteau belge). 50 gr Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte 10 gr Hefe mit einer Tasse warmer Milch schütten. Die Hefe auflösen, sie mit dem Mehl zu einem weichen Teig verarbeiten, dann diesen Hefeteig mit 200 gr Mehl decken. Den Vorteig an der Wärme ruhen lassen und wenn das Mehl aufgehoben und gerissen ist, 2 Eigelb, 1 Esslöffel Zucker, etwas Salz sowie 60 gr zerlassene Butter daruntermischen. Den Teig verarbeiten, bis er nicht mehr an den Fingern klebt, ihn alsdann eine Stunde an der Wärme ruhen lassen und nachher 75-80 gr Sultaninen und Korinthen hineingeben. Diesen Teig in eine gebutterte Form geben, und zwar soll diese nur bis zur Hälfte gefüllt sein, den Teig aufgehen lassen, dann die Oberfläche des Kuchens mit Milch benetzen und im ziemlich heissen Ofen 35-40 Minuten backen.

2099. — Einfaches Biskuit — Le Sans-Facon. Dieses rasch zubereitete Biskuit lässt sich mehrere Tage aufbewahren. 150 gr Zucker und 2 ganze Eier während 10 Minuten tüchtig rühren, dann den Saft sowie die fein zerriebene Schale einer Zitrone oder einer Orange hinzufügen. Diesem glatt gerührten Teig 200 gr Mehl einverleiben, unter welches man 1 Paket Backpulver gemischt hat. Im mittelheissen Ofen 35 Minuten backen und am andern Tage servieren.

2100. — Der " Bon-Accueil " — Le Bon Accueil. Ein herrlich schmeckendes Familienbiskuit, das sich auch gut aufbewahren lässt.

125 gr Grieszucker, 2 Eigelb und eine Teetasse dicken Rahm (Milchhaut) in einer Schüssel gut verarbeiten. Dann die Masse beliebig parfümieren (Vanille, Orangenblütenwasser, etc.), ihr 125 gr Mehl und 1 Paket Backpulver einverleiben und zuletzt die 2 zu festem Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen. Diesen Teig in eine ausgebutterte und mit Mehl bestäubte Manquéform geben und das Biscuit 30-35 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2101. — Vier Viertel-Biskuit — Gâteau Quatre-Quarts. Auf die Wageschale 2 grosse oder 3 kleine Eier geben und in die andere Schale successive Zucker, Mehl und Butter legen, sodass die einzelnen Zutaten genau das gleiche Gewicht aufweisen.

Man kann dieses Biskuit mit Madeleineteig herstellen. Unter der Voraussetzung, dass man über einen guten Ofen verfügt, möchten wir jedoch das zweite nachstehende Rezept empfehlen :

Die leicht zerlassene Butter mit dem Zucker und etwas Vanille schaumig rühren, dann nach und nach die Eier darunterziehen und zuletzt das Mehl sowie einen Kaffeelöffel Backpulver hineinrühren. Das Biskuit in einer gebutterten und bestäubten Form 35 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

Biskuits aus Blätterteig

2102. — Mandelbiskuit (Pithiviers) — Gâteau d'amandes dit Pithiviers. (Für 8 Personen). Ein Stück Blätterteig von der Grösse einer Hand leicht zur Kugel zusammenrollen; dann den Teig zu einem 3-4 mm dicken runden Fladen ausrollen, den man auf ein Blech legt; in die Mitte dieses Teigstückes eine Mandelcrème (Pithiviers) streichen und den Rand des Teiges mit Wasser benetzen. Auf diesen gefüllten Fladen ein zweites gleichgrosses, jedoch etwas dickeres Blätterteigstück legen und den Kuchen mit dem Tortenring schön rund egalisieren, wobei man einen 3 cm breiten äusseren Rand um die Fülle herum freilässt. Nachher mit den Fingern den Rand drücken und diesen mit dem Messerrücken ciselieren. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und sie mit der Messerspitze rosettenartig verzieren, dann das Biskuit an 5-6 Stellen bis zum Blech tief einschneiden. Im mittelheissen Ofen 20-30 Minuten backen.

5 Minuten vor dem Herausnehmen das Biskuit mit Staubzucker bestreuen und es unbedeckt garbacken lassen, sodass sich der Zucker an der Oberfläche karamelisiert und dem Biskuit ein glänzendes Aussehen verleiht.

2103. — Pralinierter Mandelkuchen (Pithiviers) — Gâteau Pithiviers praliné. Einen gewöhnlichen Pithiviers-Kuchen (No. 2102) zubereiten. Nach dem Backen den Kuchen nicht mit Staubzucker bestreuen, sondern eine pralinierte Royale-Glasur darauf streichen. Die Glasurschicht soll ziemlich dünn sein. Nur einige Minuten im Ofen überglänzen, da diese Glasur leicht anbrennt. (Fig. 261).

2104. — Champigny-Kuchen — Gâteau Champigny. Gleiche Zubereitung wie für den Mandelkuchen (No. 2102) gegeben, nur dass der Kuchen viereckig, statt rund, geschnitten und mit Aprikosenkonfitüre garniert wird. Den Rand gezackt ausstechen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und ciselieren und den Kuchen 25-30 Minuten im heissen Ofen backen. Nach dem Backen den Kuchen mit Staubzucker bestreuen, aber nicht im Ofen glacieren. (Fig. 263).

2105. — Arteser-Kuchen — Gâteau d'Artois. Blätterteigabfälle zu einem ca 25 cm langen, 10-12 cm breiten und 3 mm dicken Streifen ausrollen. Diesen Teigstreifen auf ein Blech legen, die Ränder mit etwas Wasser benetzen und die Mitte des Streifens mit Crème pâtissière, beliebiger Konfitüre, Apfelkompott, etc. garnieren. Dann einen zweiten, etwas dickeren Teigstreifen darauf legen. Die Ränder drücken und egalisieren, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und den Kuchen genau wie den Pithiviers-Kuchen backen.

Dieser Kuchen kann so serviert oder in etwa zwei fingerbreite Stücke geschnitten werden.

2106. — Jalousie-Kuchen — Gâteau Jalousie. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2105), nur dass man den Kuchen mit Stachelbeergelée garniert. In der Mitte des oberen Teigstreifens kleine Einschnitte machen, die jedoch nicht bis zum Rand gehen sollen. Den gefüllten Kuchen wie gewohnt mit einem zweiten Teigstreifen bedecken, die Ränder egalisieren, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und den Kuchen 20 Minuten im heissen Ofen backen. Nach dem Backen die Oberfläche mit verdünnter Aprikosenmarmelade oder mit

Stachelbeergelée bepinseln und auf die Ränder gehackte Mandeln oder Kristallzucker streuen. Dieser Kuchen kann ebenfalls in Tranchen geschnitten werden, jedoch nur in kaltem Zustande.

2107. — Millefeuille — Gâteau Millefeuille. Blätterteig zu einem 3 mm dicken Stück ausrollen und mit einem Tortenring 5-6 runde Fladen darin ausschneiden; von diesen runden Teigstücken die Mitte ausstechen, so dass man kranzartige Rondellen erhält, die man aufs Blech legt, einsticht und ohne sie mit Eigelb zu bepinseln im sehr heissen Ofen backt. Aus dem gleichen Blätterteig einen zweiten, ca 6-7 cm grösseren Fladen zubereiten, dem man jedoch die Mitte nicht aussticht und diese Rondellen ebenfalls im heissen Ofen backen. Nach dem Erkalten die Blätterteigkränze aufeinanderlegen, dazwischen etwas Konfitüre streichen und die Ränder regelmässig parieren; dann noch etwas verdünnte Aprikosenmarmelade darauf streichen und den Kuchen definitiv montieren, indem man die gefüllten Kränze auf den ebenfalls mit Aprikosenmarmelade bestrichenen grösseren Fladen ordnet, welch letzterer als Kuchenboden dient. Die Oberfläche sowie den Rand des Kuchens mit kleinen Blätterteigmotiven, in Zucker eingemachten Früchten oder gehackten Mandeln verzieren. Die Verzierung ist obligatorisch und kann nach Belieben gewählt werden.

Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Konfitüren oder beliebigen Crèmes garnieren. Am besten eignet sich dazu die Crème Chantilly, unter die man kleine Walderdbeeren oder in Stücke geschnittene Marrons glacés gemischt hat.

2108. — Apfel-Biscuit — Chausson aux pommes. 400 gr Blätterteig oder Blätterteigabfälle zu einem runden 5 mm dicken Stück ausrollen und ringsherum den Rand mit etwas Wasser benetzen. Dann die Mitte des Teigstückes mit einer Apfelmasse. die nach untenstehendem Rezept zubereitet wird (siehe No. 2109), garnieren. Nachher die Teigränder über die Füllung zusammen schlagen, sie zusammenkleben und am äusseren Rand wurstartig aufrollen, damit der Kuchen beim Backen nicht aufspringt. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln, den Kuchen an 4-5 Stellen einschneiden und $^1/_2$ Stunde im ziemlich heissen Ofen backen. Im Ofen glacieren wie den Mandelkuchen. Vorzugsweise lauwarm servieren. (Fig. 260).

2109. — Apfel-Füllung für den Chausson — Apprêt des pommes pour le chausson. 500 gr Aepfel schälen und sie ziemlich fein schneiden. Dann ein gutes Stück Butter in einem Sautoir heissmachen, die Aepfel hinein geben und sie einige Minuten sautieren, dies nur, um sie weich zu machen. Nachher die Aepfel auf eine Platte dressieren, nach Belieben Zucker, etwas Vanille, Rum oder Kognak sowie eine Prise gemahlenen Pfeffer hineingeben und die Masse gut erkalten lassen, bevor man den Chausson garniert. Für kleine Chaussons kann man Apfelmarmelade verwenden.

Anmerkung : Rohe Aepfel eigen sich nicht als Füllung für die Chaussons, da sie während des Backens zusammenfallen und der Chausson hohl ausfällt. Die Füllung nur in kaltem Zustande gebrauchen.





Fig. 273. Sans-Gêne Kuchen. (Siehe No. 2164). — **Fig. 274.** Petit-Duc Kuchen. (Siehe No. 2143).
Fig. 275. Lutetia Kuchen. (Siehe No. 2167). — **Fig. 276.** Milchfladen. (Siehe No. 2127).

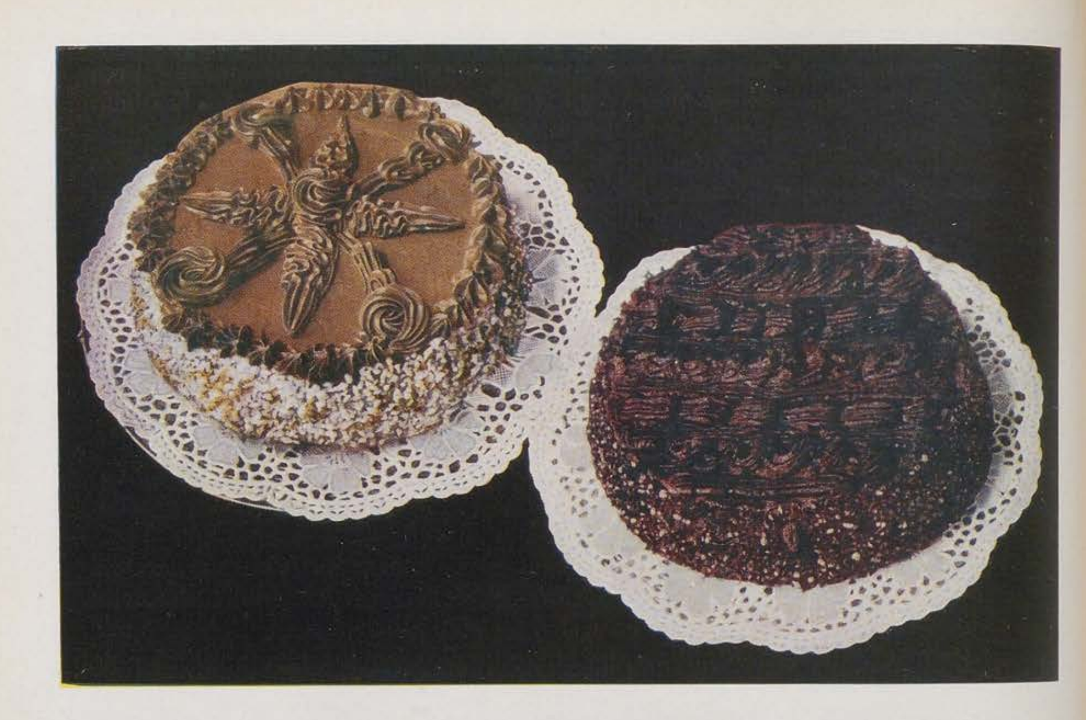




Fig. 277. Mokka-Kuchen. (Siehe No. 2141). — **Fig. 278.** Schockolade-Kuchen. (Siehe No. 2142).
Fig. 279. Valencia-Kuchen. (Siehe No. 2144). — **Fig. 280.** Mascotte-Kuchen. (Siehe No. 2153).

2110. — Dreikönigskuchen nach Hausfrauen-Art — Galette des rois de ménage. Aus Blätterteig eine Kugel formen, die man sorgfältig zu einem ca 1 $^1/_2$ cm dicken Stück ausrollt. Dann neben dem Rand und auf dem Boden des Kuchens einen Einschnitt machen, durch den man die Bohne hineinsteckt. Nachher ringsherum ganz kleine Einschnitte in dem Teig machen und den Kuchen auf das Backblech umwenden. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und mit der Messerspitze ciselieren und den Kuchen 20-25 Minuten im sehr heissen Ofen backen.

Anmerkung : Dieser Kuchen kann auch aus Blätterteigabfällen hergestellt werden.

KUCHEN ODER FLADEN

2111. — Das Foncieren eines Tortenringes — Comment on fonce un cercle à tarte. Die Kuchen sollen in Springformen gebacken werden, und nicht etwa in hohlen Blechformen, wie man sie in den meisten Küchen sieht. Diese dünnen Blechformen wellen sich leicht bei der Hitze, so dass der Kuchen unregelmässig wird und sich nicht ohne Schwierigkeiten stürzen lässt. Während der Kuchenring ohne weiteres entfernt werden kann, so dass man den Kuchen sofort auf ein Gitter stellen kann und er beim Erkalten noch mehr knusperig wird, was natürlich ein grosser Vorteil ist.

Den geriebenen Teig ruhen lassen und ihn alsdann 3-4 mm dick ausrollen, je nach der Grösse des Kuchens; nachher den gebutterten Ring damit auslegen, indem man mit dem Daumen leicht auf den Teig drückt. Den oberen Rand des Teiges egalisieren und ihn wurstartig zusammenrollen. Dieser dicke Rand kommt ca 1 $^1/_2$ cm höher als die Form und ist nach innen gerichtet. Ringsherum den Teig kneifen und den Kuchen auf ein Blech legen. Den Boden einige Male mit der Messerspitze einschneiden.

Für grössere Kuchen soll der Teig dicker sein.

2112. — Englischer Apfelkuchen — Tarte aux pommes à l'Anglaise. Den foncierten Ring bis zur Hälfte mit gezuckerter, vanillierter und speziell gut erkalteter Apfelmarmelade füllen. Diese Marmelade regelmässig streichen und sie vollständig mit kleinen, rohen, dünnen und halbmondförmig geschnittenen Aepfeln bedecken. Dann den Kuchen im ziemlich heissen Ofen 20-25 Minuten backen, die Oberfläche mit verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen oder den Kuchen unverzüglich nach dem Backen mit einer guten Schicht stark vanilliertem Staubzucker bestreuen. (Fig. 272).

2113. — Kuchen mit gerösteten Aepfeln — Tarte aux pommes grillées. Einen Kuchenring foncieren, ohne kneifen, nur den Teig am Rand der Form egalisieren. Den Kuchen vollständig mit kalter Apfelmarmelade füllen und obenauf kleine, nudelgrosse Streifchen aus geriebenem Teig ordnen, so dass die Aepfel

vollständig bedeckt sind. Diese Teigstreifen sollen in $^1/_2$ cm Abständen gelegt werden. Auf beiden Seiten den Teig egalisieren. Nachher diese Streifen benetzen und obenauf eine zweite Schicht Teigstreifen ordnen, und zwar in entgegengesetzter Richtung, sodass die Oberfläche des Kuchens gitterförmig aussieht. Mit Eigelb bepinseln und 20-25 Minuten im heissen Ofen backen. Nachher den oberen Teil mit Stachelbeergelée bepinseln, wodurch der Kuchen schön glänzend wird. (Fig. 271).

2114. — Apfelkuchen mit Meringuemasse — Tarte aux pommes meringuées. Gleiche Garnitur wie No. 2113, nur ohne Teigstreifen auf der Oberfläche des Kuchens. Gleiche Backzeit. Nach dem Backen eine gute Schicht Meringuemasse darauf streichen, diese glatt egalisieren und mit dem Dressiersack die Oberfläche nach Belieben verzieren, und zwar mit der gleichen Meringuemasse. Mit Staubzucker bestreuen und den Kuchen einige weitere Minuten bei gelinder Temperatur in den Ofen stellen, um diese Meringuemasse zu pochieren und zu überkrusten. Den fertigen Dekor mit Konfitüre garnieren. (Fig. 282).

2115. — Amerikanischer Kuchen — Tarte ou flan américain. Hier wird weder eine Form noch ein Ring benötig. Den Teig zu einem ziemlich dicken viereckigen Stück ausrollen, ihn gut egalisieren und ringsherum den Rand zu einem fingerdicken " Polster " aufrollen. Den Teig kneifen, in dem Boden Einschnitte machen und diesen mit dünnen, regelmässig geschnittenen und leicht übereinandergelegten Apfelstreifen garnieren. Im heissen Ofen backen und den Kuchen nachher sofort mit verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen.

2116. — Elsässischer Kuchen — Tarte à l'Alsacienne. Den Kuchenring mit speziellem Hefeteig foncieren und den Boden mit ziemlich dicken Apfelscheiben garnieren, indem man sie nicht zu dicht aneinander legt. Den Teig an der Wärme aufgehen lassen, so dass die Aepfel nachher ein wenig eingewickelt sind, die Oberfläche mit einem Gemisch aus Zucker, Mandeln und Zimmt bestreuen, einige Stückchen Butter darauf geben und den Kuchen $^1/_2$ Stunde im ziemlich heissen Ofen backen.

2117. — Kirschenkuchen — Gâteau aux cerises. Wie beim englischen Kuchen, den Boden einstechen und etwas Grieszucker daraufstreuen. Den Kuchen mit entsteinten Kirschen (vorzugsweise sauer) garnieren. Die Kirschen ganz dicht aneinander legen, wobei das Loch unten gestellt werden muss. Im heissen Ofen backen, mit vanilliertem Staubzucker bestreuen oder mit Stachelbeergelée nappieren. (Fig. 258).

A n m e r k u n g : Auf gleiche Weise kann man diesen Kuchen mit eingemachten Kirschen bereiten.

2118. — Lothringer-Kirschenkuchen — Tarte aux cerises à la Lorraine. Den Kuchenring mit feinem geriebenem Teig oder mit Blätterteigabfällen foncieren. Mit entsteinten Kirschen garnieren, die man jedoch vorher in Sirup gekocht, abgeschüttet und abgekühlt hat. Die Kirschen nicht allzu dicht aneinander legen und obenauf eine Crème, die mit 3 Eigelb, 100 gr vanilliertem Zucker und $^1/_4$ l kalter Milch hergestellt wurde, schütten. Diese Crème darf nicht

gekocht werden und sie wird erst dann auf den Kuchen geschüttet, wenn dieser bereits im Ofen sich befindet, da diese sehr flüssige Crème sich nicht leicht transportieren lässt. Im heissen Ofen backen.

2119. — **Aprikosenkuchen — Tarte aux abricots.** Gleiche Proportionen und gleiche Zubereitung wie oben (No. 2118). Den Kuchen mit leicht flach gedrückten Aprikosenhälften garnieren, die etwas übereinandergelegt sind. Im heissen Ofen backen und mit verdünnter Aprikosenmarmelade nappieren. (Fig. 259).

2120. — **Zwetschgenkuchen — Tarte aux prunes.** Gleiches Rezept wie No. 2119, aber den Kuchen mit Stachelbeergelée nappieren.

2121. — **Reine-Claude-Kuchen — Tarte aux prunes Reine-Claude.** Gleiches Rezept wie No. 2119. Jeder Zwetschgenkuchen wird auf gleiche Weise zubereitet. Die kleinen Zwetschgen ganz lassen. Je nach der Farbe der Früchte den Kuchen mit Stachelbeergelée oder mit verdünnter Aprikosenmarmelade nappieren.

2122. — **Mirabellen-, Kirschen-, Pflaumen,- Pfirsischkuchen, etc. — Tarte aux mirabelles, cerises, pruneaux, pêches, etc.** Zubereitung und Proportionen wie No. 2119. Mit verdünnter Aprikosenmarmelade nappieren.

2123. — **Pflaumenkuchen — Tarte aux pruneaux.** Die entsteinten Pflaumen im voraus kochen und den Kuchen wie den Aprikosenkuchen garnieren. Im heissen Ofen backen und mit Stachelbeergelée oder verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen. Um die Pflaumen zu kochen, keinen Zucker hineingeben.

2124. — **Erdbeerkuchen — Tarte aux fraises.** Einen Kuchenring mit geriebenem Teig oder Zuckerteig foncieren. Den Boden einstechen, den Kuchen vorerst mit einem Blatt Seidenpapier garnieren und Reis, Linsen oder gedörrte Erbsen hineingeben. Den so gefüllten Kuchen 20 Minuten im sehr heissen Ofen blind backen, nachher die Füllung ausleeren und den erkalteten Kuchen mit Erdbeeren garnieren. Mit verdünnter Stachelbeergelée nappieren.

Anmerkung : Den Erdbeerkuchen nicht zu lange im voraus garnieren, da sonst der Teig weich wird.

Sämtliche Kuchen werden mit der Garnitur gebacken. Eine Ausnahme machen nur der Erdbeerkuchen und der neapolistanische Pfirsischkuchen.

2125. — **Birnenkuchen — Tarte aux poires.** Einen Kuchenring wie für einen gewöhnlichen Kuchen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und den Kuchen bis zur Hälfte mit Apfelmarmelade garnieren. Dann in diese Marmelade Birnen einstecken, die man in Sirup oder in gezuckertem Rotwein pochiert hat. Die kleinen Birnen ganz lassen, die grösseren halbieren oder in Viertel schneiden. Im heissen Ofen backen und nachher mit Stachelbeergelée nappieren. (Siehe Abbildung Fig. 269).

2126. — **Rhabarberkuchen — Tarte à la rhubarbe.** Den Ring wie gewohnt foncieren und den Kuchen mit 2 cm dicken Rhabarberstücken garnieren, die man vorerst mit einer starken Proportion Grieszucker mariniert und abge-

schüttet hat. Im sehr heissen Ofen backen und den Kuchen mit verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen.

2127. — Milchfladen — Flan au lait. Einen Kuchenring wie für den Kirschenkuchen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und ihn mit folgender Crème garnieren : 4 Eigelb mit 100 gr vanilliertem Zucker rühren und 3 dzl kalte Milch daruntermischen. Diese Crème durchs Spitzsieb passieren und 2 Esslöffel zerlassene Butter hinzufügen. Den Kuchen bis zu $^3/_4$ seiner Höhe füllen und ihn sorgfältig in den Ofen stellen. Im ziemlich heissen Ofen 25 Minuten backen. Vorzugsweise lauwarm servieren. (Siehe Abbildung Fig. 276).

2128. — Elsässischer Milchfladen — Flan au lait à l'Alsacienne. Gleiche Zubereitung wi oben (No. 2127), aber den Boden des Kuchens mit dünnen Apfelscheiben garnieren, die man in Butter weich gedämpft hat. Gleiche Crème verwenden und den Kuchen 25 Minuten backen.

2129. — Cadoret-Flan — Flan de Cadoret. Zutaten : 150 gr Mehl, 100 gr Zucker, 3 ganze Eier und 3 dzl kalte Milch. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten, mit Orangenblütenwasser parfümieren und die Masse in eine Form einfüllen, die nicht mit Teig fonciert wird. Im heissen Ofen backen. Nach Belieben einige entkernte Korinthen unter die Masse mischen.

2130. — Frangipane-Fladen — Flan à la Frangipane. Einen Kuchenring mit geriebenem Tieg foncieren und ihn mit einer Crème Frangipane (siehe No. 2038) garnieren, in die man eine handvoll Mandelpulver gegeben hat. Die Oberfläche beliebig mit Teigmotiven verzieren und den Kuchen im heissen Ofen backen.

2131. — Bourdaloue-Fladen — Flan à la Bourdaloue. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2132), nur den Kuchen mit Crème Bourdaloue (No. 2037) garnieren. Nach dem Erkalten die Oberfläche mit Kirschfondant glacieren.

2132. — Früchtenfladen mit Crème Bourdaloue — Flan de fruits à la Bourdaloue. Dieser Fladen kann auch als Süsspeise serviert werden. Einen Kuchenring mit Zuckerteig foncieren und ihn wie für den Erdbeerkuchen blind backen. Dann den Kuchen vor dem Garbacken herausnehmen, die Füllung (gedörrte Erbsen, etc.) ausleeren und die Kruste weitere 5 Minuten in den Ofen geben. Den Kuchen erkalten lassen und ihn alsdann domartig mit Crème Bourdaloue füllen. Obenauf die Früchtengarnitur : Pfirsische, halbierte Aprikosen, Birnen, Apfelscheiben, etc. dressieren. Die Früchte vorher in Sirup kochen. Das Ganze mit verdünnter Aprikosenmarmelade nappieren, die man mit Kirsch parfümiert hat und einige grillierte pulverisierte Mandeln darüberstreuen.

2132 a. — Linzer-Torte (Wienerisches Gebäck) — Lintzer-tart (pâtisserie viennoise). Zutaten : 150 gr Mehl, 80 gr pulverisierte Mandeln, 60 gr Butter, 70 gr Zucker, 1 Ei, Zimmt, Zitronengelb, eine Prise Salz.

Mit dem Mehl einen Brunnen machen, dann den Zucker, die Butter, das Ei sowie die ungeschälten gestossenen Mandeln hineingeben. Das Ganze wie einen gewöhnlichen geriebenen Teig kneten und ihn 2 Stunden ruhen lassen.

Dann diesen Teig $^1/_2$ cm dick ausrollen und einen bestrichenen Kuchenring damit foncieren, so dass der Teig etwas höher als der Rand kommt. Den Kuchen auf das Blech stellen, den Boden einstechen und ihn mit einer sehr kalten Himbeermarmelade garnieren. Den Rest des Teiges zu langen, fingerbreiten Streifen ausrollen und von diesen 4-5 Stück auf den Kuchen ordnen. Auf diese Teigstreifen andere geben, die man in entgegengesetzter Richtung legt, sodass die Oberfläche gitterförmig aussieht. Den Rand etwas benetzen und einen anderen Teigstreifen ringsherum darauf legen. Im mittelheissen Ofen 25 Minuten backen. Den Kuchen erst nach dem Erkalten stürzen, da der Teig in warmem Zustande sehr brüchig ist. Mit verdünnter Himbeermarmelade nappieren. (Siehe Abbildung Fig. 268).

2133. — Kürbiskuchen (Amerikanischer Kuchen) — Tarte au potiron. Dieser Kuchen, genannt Pumking-tart, ist eine Spezialität der amerikanischen Küche.

300 gr Kürbis mit etwas Wasser kochen, abschütten und durch ein Etaminetuch pressen. Dann durchs Sieb treiben und diese Purée mit dem doppelten Volumen dicker Béchamelle vermengen, die man mit 100 gr Zucker auf $^1/_4$ l Sauce gezuckert hat. Das Ganze 5 Minuten aufkochen, die Kasserolle vom Feuer nehmen und nachher 3 ganze Eier, eine starke Prise Zimmt, etwas Ingwerpulver sowie 1 Likörglas unter die Crème mischen. Einen Kuchenring mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und den Kuchen mit der Crème garnieren. Im sehr heissen Ofen backen, besonders unten. Mit Zucker und Zimmt bestreuen und servieren.

2135. — Stachelbeerkuchen (Gootberry-tart) — Tarte aux groseilles à maquereaux. Ein englischer Kuchen, der mit grünen Stachelbeeren zubereitet wird. Den Kuchen mit gedörrten Erbsen blind backen. Inzwischen die Stachelbeeren in vanilliertem Zuckersirup kochen, ausschütten und den Sirup stark reduzieren. Die Kruste mit den Stachelbeeren garnieren und den Kuchen mit dem eingekochten Sirup nappieren. Obenauf Kristallzucker streuen.

KUCHEN AUS BISCUIT-TEIG

2136. — Savoyer-Biskuit — Biscuit de Savoie. Eine tiefe Form ausbuttern, sie mit Kartoffelmehl bestreuen und bis zu $^3/_4$ mit der unter No. 2013 gegebenen Masse füllen. Im mittelheissen Ofen backen. Backzeit : ca 50 Minuten bei regelmässiger Temperatur.

2137. — Orange-Mousselinebiskuit — Gâteau mousseline à l'orange. Zutaten : 120 gr Grieszucker, 50 gr Mehl, 50 gr Kartoffelmehl, 4 Eigelb, 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss, 1 Orangengelb.

Den Zucker mit dem zerriebenen Orangengelb in eine Schüssel geben, die 4 Eigelb darunterziehen und alles mit dem Spatel zu einer schaumigen Masse rühren. Den Teig mit einigen Tropfen Carmin färben. Dann das gesiebte Mehl und das Kartoffelmehl sowie die zu Schnee geschlagenen Eiweiss ganz leicht unter die Masse ziehen, damit dieses Mousselinebiskuit recht leicht wird. Die Masse in eine bestrichene und bestäubte Manquéform schütten und das Biskuit 40 Minuten backen. Das Biskuit in erkaltetem Zustande mit Orangenfondant glacieren und die Oberfläche mit kleinen viereckigen Stückchen eingemachter Orangenschale zieren.

2138. — Haselnuss-Mousselinebiskuit — Gâteau mousseline aux noisettes. Gleiche Zubereitung wie No. 2137, nur dass man die Orange durch 40 gr pulverisierte, leicht grillierte Haselnüsse ersetzt. Den gebackenen Kuchen nicht mit Fondant glacieren, sondern nur obenauf und ringsherum mit viel Staubzucker bestreuen.

Dieser Kuchen wird als Teegebäck oder zu einer Crème oder Glace serviert.

2139. — Mandarine-Mousselinebiskuit — Gâteau mousseline Mandarin. Gleiche Zubereitung wie No. 2137, nur dass man die Orangen durch Mandarinen ersetzt.

2140. — Manqué-Biskuit — Gâteau manqué. Einer Butterbiscuit-Masse 75 gr pulverisierte Mandeln hinzufügen und eine bestrichene und bestäubte Manquéform damit füllen. Das Biskuit 35-40 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Den erkalteten Kuchen vollständig mit einer Masse, bestehend aus 100 gr Staubzucker und 50 gr pulverisierten Mandeln bedecken. Diese Mischung darf nicht zu flüssig, sondern muss recht weich sein. In die Mitte $^1/_2$ eingemachtes " Chinois " legen, das Ganze mit Staubzucker bestreuen und im schwachheissen Ofen glacieren. (Fig. 286).

2141. — Mokkabiscuit — Gâteau Moka. Eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Manquéform bis 1 cm vom obern Rande mit Butterbiscuit-Masse füllen und das Biscuit 35-40 Minuten im mässig erhitzten Ofen backen. Inzwischen eine Mokkacrème mit Butter bereiten. Nachher das erkaltete



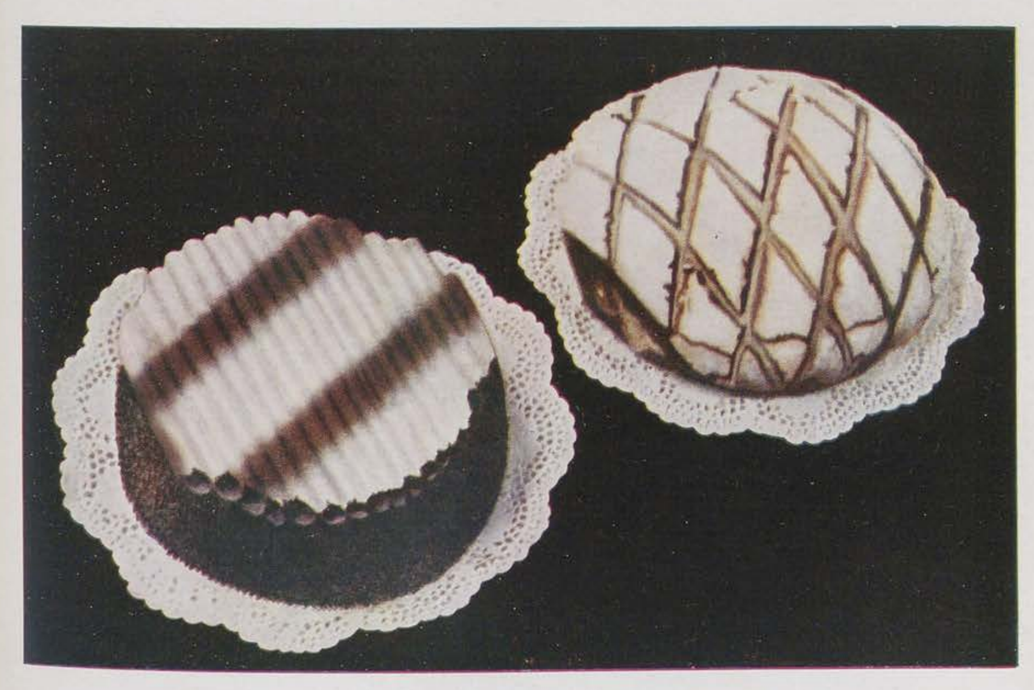


Fig. 281. Saint-Louis Kuchen. (Siehe No. 2174).
Fig. 282. Meringuierter Kuchen. (No. 2114).
Fig. 283. Guayaguil-Kuchen. (Siehe No. 2194).
Fig. 284. Vollbrot-Kuchen. (Siehe No. 2146).





Fig. 285. Glacierte Génoise. (Siehe No. 2151). — **Fig. 286.** Manqué-Biscuit. (Siehe No. 2140).
Fig. 287. Mexikanisches Biscuit. (Siehe No. 2147).
Fig. 288. Weihnachtsscheit. (Siehe No. 2145).

Biscuit in 2-3 Tranchen schneiden, dazwischen eine dünne Schicht Mokkacrème streichen und das Biscuit wieder zusammenstellen. Dann das Biscuit mit etwas Crème maskieren. Auf die Crèmeschicht etwas Kristallzucker streuen und die Oberfläche mit dem Rest der Crème dekorieren. Zu diesem Zwecke verwendet man den Dressiersack mit einer kleinen cannelierten Tülle.

Anmerkung : Nach diesem Rezept werden alle andern, mit Buttercrème gefüllten Biscuits zubereitet, wobei man sie beliebig parfümieren kann. Die grösste Schwierigkeit bietet wohl das Dekorieren, aber nach einigen Versuchen, wird ein kleiner Erfolg die gehabten Bemühungen schon begleiten, vorausgesetzt natürlich, dass man vorzugsweise leichte Dessins wählt, so wie Schachbrett, Gitterimitation, kleine Windbeutel, etc. Mit 5 verschiedenen Tüllen kann man jedes in diesem Buche beschriebene Biscuit verzieren. Der Dressiersack darf aber nicht zu hoch gefüllt sein; jedenfalls muss man ihn oben zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger fest drücken, damit die Crème oder die Masse nicht hinausfliesst. (Fig. 277).

2142. — Schockoladebiscuit — Gâteau Chocolatine. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2141), nur dass man die Mokkacrème durch Schockoladecrème und den Kristallzucker durch gehackte und geröstete Mandeln ersetzt. (Siehe Abbildung Fig. 278).

2143. — Petit-Duc-Biscuit — Gâteau Petit-Duc. Einer Butterbiscuitmasse 60 gr geröstete, pulverisierte Haselnüsse beimengen und das Biscuit in einer Manquéform 35 Minuten bei gelinder Temperatur im Ofen backen. Wenn erkaltet, das Biscuit halbieren und es mit einer Buttercrème mit Haselnussaroma füllen. Dann das Biscuit wieder zusammenstellen und es mit der gleichen Crème maskieren. Nachher obenauf und ringsherum kleine Scheibchen legen, die man aus der gleichen Masse und auf gleiche Weise wie die kleinen Cornets des Sans-Gêne-Biscuits zubereitet hat, nur mit dem Unterschied, dass die Scheibchen kleiner und schön rund sein sollen und man sie zum Erkalten flach legt. Zwischen die Scheibchen etwas Haselnusscrème spritzen. (Siehe Abbildung Fig. 274).

2144. — Valencia-Biscuit — Gâteau Valencia. Mousseline-Biscuitmasse mit Orangenaroma. Eine viereckige gebutterte Form zur Hälfte mit der Masse füllen, dann 80 gr in Zucker eingemachte, würfelig geschnittene und mit Curaçao oder Rum marinierte Orangenschalen darüberstreuen. Die Form mit dem Rest des Teiges ausfüllen und das Biscuit 45 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Wenn erkaltet, das Biscuit halbieren und es mit einem Salpicon bestehend aus in Zucker eingemachten Orangenschalen, füllen, die man wie oben angegeben geschnitten und mariniert und mit 2 Esslöffeln Aprikosenmarmelade gebunden hat. Das Biscuit mit der verdünnten Marmelade maskieren und den Mittelteil mit zitronengelb gefärbtem Rumfondant glacieren, indem man einen Streifen bildet, der $1/3$ der Biscuitbreite deckt. Die beiden Seiten des Streifens mit einem Fondant glacieren, der mit Orangenaroma parfümiert und gefärbt wird. Mit in Zucker eingemachten Orangenschalen verzieren. (Fig. 279).

2145. — Weihnachtsscheit — Gâteau Bûche de Noël. Eine Rollbiscuitmasse bereiten und sie auf ein mit bestrichenem Papier versehenes Blech $^1/_2$ cm hoch schön regelmässig streichen. Dann das Biscuit im sehr heissen Ofen rasch backen, wobei geachtet werden muss, dass es nicht trocken wird, da es sonst beim Rollen brechen würde. Backzeit : 8-10 Minuten. Nachher das Blech umwenden und erkalten lassen. Wenn erkaltet, Blech und Papier entfernen und das Biscuit mit einer Mokkabuttercrème bestreichen. Das gefüllte Biscuit zusammenrollen, so dass die Rolle etwa die Grösse des Handgelenkes aufweist. Die beiden Enden der Rolle schräg abschneiden und den Schnitt mit der gleichen Crème maskieren. Mit dem Dressiersack und einer feinen cannelierten Tülle eine Schockoladebuttercrème streifenweise auf das Biscuit spritzen, um die Rinde zu imitieren. Nach Belieben kann man auch einige Knorren oder Aeste imitieren, indem man hie und da 2-3 Biscuits legt, die man mit Schockoladecrème maskiert.

Es empfiehlt sich, vor dem Dekorieren das Biscuit auf eine gleichgrosse, im voraus gebackene Unterlage aus Zuckerteig zu stellen, wodurch ein schönerer Effekt erzielt wird. (Siehe Abbildung Fig. 288).

2146. — Vollbrot-Biscuit — Gâteau Pain complet. Zutaten : 75 gr Zucker, 40 gr pulverisierte Mandeln, 40 gr Kartoffelmehl, 25 gr Mehl, 4 Eigelb, 3 $^1/_2$ zu Schnee geschlagene Eiweiss, etwas Vanille.

Den Zucker, die 4 Eigelb sowie eine Prise Vanille in eine Schüssel mit dem Spatel verarbeiten. Nachher die ungeschälten pulverisierten Mandeln hineingeben. Das Mehl, das Kartoffelmehl und die zu Schnee geschlagenen Eiweiss hinzufügen. Alles sehr sorgfältig vermischen, damit der Teig recht leicht bleibt. Dann diesen Teig mit dem Dressiersack (ohne Tülle) zu einer grossen Kugel auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Die Oberfläche reichlich mit einem Gemisch bestehend aus Staubzucker und Kartoffelmehl bestreuen, und mit dem Messerrücken darauf drücken, um eine Quadrierung zu bilden. Backzeit : 30-35 Minuten im mittelheissen Ofen. Wenn erkaltet, den Kuchen halbieren und ihn mit einer Pralinbuttercrème füllen, wobei die gewölbte Form beibehalten werden soll.

Dieses Biscuit ist die genaue Imitation des Vollbrotes. Man kann es auch ohne Füllung servieren. (Siehe Abbildung Fig. 284).

2147. — Mexikaner Biscuit — Biscuit Mexicain. Zutaten : 125 gr Grieszucker, 90 gr Mehl, 80 gr Butter, 35 gr Kakao, 4 ganze Eier und 1 Eigelb.

Den Teig wie für gewöhnliches Biscuit verarbeiten, d.h. Eigelb und Zucker zusammen in einer Schüssel rühren, dann den Kakao, das Mehl sowie die zu Schnee geschlagenen Eiweiss daruntermischen und zuletzt die zerlassene Butter hineingeben. Eine bestrichene und bestäubte Manquéform mit diesem Teig füllen und das Biscuit zirka 40 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Wenn erkaltet, das Biscuit halbieren und es mit einer Schockoladebuttercrème füllen. Nachher das Biscuit wieder zusammenstellen und es mit einer verdünnten Aprikosenmarmelade maskieren. Zum Schluss mit einem Schockoladefondant glacieren.

Bevor die Glasur vollständig erkaltet ist, die Oberfläche des Biscuits mit

Glace Royale bespritzen, indem man feine Parallellinien bildet. Nachher mit der Messerspitze querdurch fahren, dann in der andern Richtung und in der Mitte der ersteren Linien. Eine einfache, aber sehr hübsche Dekoration. (Siehe Abbildung Fig. 92, 287).

2148. — Rosemarie-Biscuit — Biscuit Rose-Marie. 125 gr Zucker mit 4 Eigelb schaumig rühren. Dann 60 gr pulverisierte Mandeln sowie 1 ganzes Ei hinzufügen. Die 4 zu Schnee geschlagenen Eiweiss, 80 gr Mehl und 100 gr zerlassene Butter daruntermischen und diesen Teig in eine bestrichene und bestäubte Manquéform einfüllen. Das Biscuit im mittelheissen Ofen backen. Wenn erkaltet es in 3 Tranchen schneiden und mit einer Crème füllen, die man aus 100 gr gestossenen Mandeln, 100 gr Zucker, 80 gr zerlassener Butter und 80 gr weichgemachter Schockolade zubereitet hat. Das Biscuit wieder zusammenstellen, es mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren und mit einem Kirschfondant glacieren, den man mit etwas Carmin leicht gefärbt hat. Die Mitte des Biscuits mit einer schönen farbigen Zuckerrose verzieren und ringsherum einige kleinere Rosen aus Staubzucker bilden, alles mit dem " Pochoir " gezeichnet. (Siehe Abbildung Fig. 293).

2149. — Nougatine-Biscuit — Le Nougatine. Einer feinen Butterbiscuitmasse 60 gr geröstete und geriebene Haselnüsse beigeben und den Teig in einer bestrichenen Manquéform backen. Wenn erkaltet, das Biscuit in 3 Teile schneiden, und es mit einer Buttercrème füllen, unter die man 100 gr Pralin gemischt hat. Die Oberfläche des Biscuits mit einem Schockoladefondant glacieren und ringsherum eine Buttercrème streichen, auf die man einige gehackte Haselnüsse und etwas grob gestossenes Pralin streut. Auf dem Biscuit das Wort " Nougatine " mit Glace Royale spritzen.

2150. — Pierrette-Biscuit — La Pierrette. Zutaten : 100 gr Zucker, 60 gr Mehl, 50 gr Butter, 50 gr pulverisierte Mandeln, 4 Eigelb, 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss. Das Biscuit in einer Manquéform im mittelheissen Ofen 35 Minuten backen.

Das Biscuit halbieren und es mit einer Buttercrème füllen, in die man 60 gr mit 3 Löffeln Kirsch gestossene Mandeln gegeben hat. Den Rand des Biscuits mit der gleichen Crème bestreichen und gehackte, geröstete Mandeln darüberstreuen. Obenauf ein Scheibchen aus Mandelfondant setzen, den man mit Mokka parfümiert hat. Als Dekor : eine Pierrette in einer Mondsichel. Die Silhouetten werden aus Blechscheiben hergestellt. Man legt sie auf den Kuchen und wird die Stelle alsdann reichlich mit Staubzucker bestreut. Die Scheibe sehr sorgfältig entfernen. Mit diesen Schablonen kann man reizende Dekors herstellen, die gar nicht teuer zu stehen kommen. (Siehe Abbildung Fig. 292).

VERSCHIEDENE BISCUITS AUS GÉNOISE-MASSE

2151. — Glacierte Génoise — Génoise glacée. Eine Génoisemasse in einer bestrichenen und bestäubten Form backen. Wenn erkaltet, das Biscuit halbieren und es mit einer beliebigen Konfitüre oder mit einer beliebig parfümierten Buttercrème füllen. Mit einem Fondant glacieren, dessen Parfüm und Farbe der für die Füllung gewählten Garnitur entsprechen. Mit in Zucker eingemachten Früchten, Mandeln oder Crème verzieren. (Siehe Abbildung Fig. 91, 285).

2152. — Praliniertes Biscuit — Gâteau praliné. Eine Génoise-Masse in einer bestrichenen und bestäubten Manquéform backen. Wenn erkaltet, das Biscuit halbieren. Mit einer Pralinbuttercrème füllen, das Biscuit wieder zusammenstellen und es mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren. Obenauf und ringsherum gehackte, mit Pralin gemischte Mandeln streuen.

2153. — Mascotte-Biscuit — Gâteau Mascotte. Eine Génoise-Masse in einer bestrichenen und bestäubten viereckigen Form backen. Das Biscuit mit einer Pralinbuttercrème füllen, es wieder zusammenstellen und reichlich mit Aprikosenmarmelade maskieren. Dann obenauf und ringsherum dünn geschnittene, geröstete und erkaltete Mandeln streuen. Den ganzen Kuchen reichlich mit Staubzucker bestreuen. (Fig. 280).

2154. — Aschenbrödel-Biscuit — Biscuit Cendrillon. Eine mit etwas Kaffeessenz parfümierte Génoise-Masse. Den Teig in einer bestrichenen und bestäubten Manquéform 40 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Das erkaltete Biscuit mit einer Mokkabuttercrème füllen und es mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren. Mit Mokkafondant glacieren und die Oberfläche mit halbierten gerösteten Mandeln verzieren. Nach Belieben das Wort " Aschenbrödel " mit Royale-Glasur darauf spritzen.

2155. — Briekäse als Ueberraschung — Fromage de Brie en surprise. Man kann mit Leichtigkeit einen Brie- oder Roquefortkäse imitieren. Eine Génoise-Masse in einem ziemlich breiten Kuchenring in dem wenig erhitzten Ofen backen. Wenn erkaltet, das Biscuit halbieren und es mit einer guten Schicht Buttercrème füllen, die man mit Kirsch oder Vanille parfümiert hat. Dann das Biscuit wieder zusammenstellen und es mit der gleichen Crème maskieren. Den Kuchen reichlich mit Kristallzucker bestreuen, der ein wenig grün gefärbt wurde. Hierauf nochmals reichlich Staubzucker darüberstreuen. Nachher mit einem langen Messer Linien darauf zeichnen, so dass das Biscuit tatsächlich wie Käse aussieht. Die Farbe soll natürlich nicht flüssig, sondern dick (Pasta) sein. Um den Zucker grün zu färben, reibt man ihn zwischen beiden Händen mit ganz wenig Grünpasta.



Fig. 289. Flämisches Biscuit. (Siehe No. 2181).
Fig. 290. Regent-Biscuit. (Siehe No. 2158).





Fig. 291. Alcazar Biscuit. (Siehe No. 2183). — **Fig. 292.** Pierrette-Biscuit. (Siehe No. 2150).
Fig. 293. Rose-Marie-Biscuit. (Siehe No. 2148).
Fig. 294. Biscuit nach Säerin-Art.

2156. — Roquefortkäse als Ueberraschung — Fromage de Rocquefort en surprise. Die Génoise-Masse in einer ziemlich breiten Charlotteform backen. Das Biscuit mit einer Pistazienbuttercrème und einer Kirschbuttercrème füllen. Die beiden Crèmes sollen nicht völlständig vermengt sein und einige gehackte Pistazien enthalten, welche das Innere des Käses imitieren. Obenauf und ringsherum eine dünne Schicht von der gleichen Crème glattstreichen und Staubzucker darüberstreuen. Diese Phantasiekuchen finden überall grossen Beifall, besondern bei Kindern.

2157. — Schachbrett-Biscuit — Gâteau Damier. Einer Génoise-Masse 50 gr grillierte und pulverisierte Haselnüsse beimengen. Dann den Teig in einer viereckigen Form 40 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Wenn erkaltet, den Kuchen mit einer vanillierten und pralinierten Buttercrème füllen und ihn mit einer stark verdünnten Aprikosenmarmelade maskieren. Ringsherum gehackte und geröstete Mandeln streuen. Auf die Oberfläche des Biscuits regelmässige Quadrate aus Royale-Glasur spritzen, um das Schachbrett zu imitieren. Dann die kleinen Quadrate mit weissem und schwarzem Fondant garnieren. Mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle eine Schnur aus Buttercrème um das Biscuit spritzen. (Siehe Abbildung Fig. 295).

2158. — Regent-Biscuit mit Kastanien — Gâteau Régent aux marrons. Eine Génoise-Masse in 3 Kuchenringen von gleichem Durchmesser und von mittlerer Grösse backen. Diese Ringe werden aus Papier hergestellt, wie für den Helvetia-Kuchen. Wenn erkaltet, diese 3 Génoises montieren, indem man zwischen die einzelnen Kuchen eine dicke Schicht von Kastanienbuttercrème streicht. Dann das ganze Biscuit mit einer verdünnten Aprikosenmarmelade maskieren und in der Mitte der Oberfläche eine halbe eingemachte Frucht (Birne, grünes Chinois, etc.) setzen. Um diese Frucht einige halbierte Mandeln kranzweise ordnen. Man kann das Biscuit mit einem recht dünnen Rumfondant glacieren. Wir empfehlen jedoch die traditionelle Zuckerglasur, indem man 150 gr Zucker mit etwas Wasser kocht, bis die Masse die Konsistenz eines sehr dicken, harzigen Sirups aufweist. Man gibt diesen Sirup streifenweise in eine Schüssel, unter stetigem Rühren mit dem Spatel, und wenn er weiss und dick wird, einige Tropfen Rum beimengen. Dann weiter rühren, bis der Sirup fast lauwarm wird. Nachher den Sirup auf das Biscuit giessen, so dass dieses wie mit einem Schleier bedeckt wird und die unteren Elemente sowie der Dekor dadurch immer noch gut sichtbar sind. (Fig. 290).

2159. — Dreibrüderbiscuit — Gâteau Trois-Frères. Einer feinen Génoise-Masse 30 gr pulverisierte Mandeln beimengen und diesen Teig in einer sogenannten Dreibrüderform backen. Das Biscuit mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren. Den unteren Rand des Biscuits sowie den inneren Teil des Kranzes mit pralinierten Mandeln garnieren. Obenauf eine Garnitur von in Zucker eingemachten Kirschen, halbierten Mandeln und Angelika.

Es ist dies ein alter Kuchen, eine Schöpfung der drei Brüder Julien, die in Paris den Pâtissierberuf ausübten.

2160. — National-Biscuit — Gâteau National. Eine gleiche Masse wie für den Mokkakuchen bereiten und das Biscuit mit 4 verschiedenen Buttercrèmes füllen : Mokka, Schockolade, Pistazien und Vanille. Die Oberfläche mit Tüpfelchen verzieren, die man mit dem Dressiersack und einer feinen Tülle spritzt. Dann mit dem Messerrücken ein Kreuz zeichnen. In die Mitte eine kleine Rosette aus Schockoladenbuttercrème dressieren.

2161. — Cussy-Biscuit — Gâteau le Cussy. Einer Génoise-Masse eine handvoll gestossene Mandeln beimengen, die man mit etwas Kirsch und 2 Eigelb verarbeitet hat. Dann den Teig in bestrichenen und bestäubten flachen Formen, wie man sie für das Genueser Brot verwendet, backen. Das Biscuit leicht mit Kirsch beträufeln und es mit Staniolpapier einwickeln. Dieser Kuchen lässt sich gut einige Tage aufbewahren.

2162. — Bourdaloue-Biscuit — Gâteau le Bourdaloue. Eine Génoise-Masse in einer bestrichenen und bestäubten runden Form backen. Wenn erkaltet, das Biscuit mit einer Bourdaloue-Crème füllen, den Kuchen wieder zusammenstellen und ihn mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren. Den ganzen Kuchen mit Schockoladefondant glacieren und obenauf das Wort "Bourdaloue" mit Royale-Glasur spritzen.

2163. — Karl der Grosse-Biscuit — Gâteau Charlemagne. Eine Génoise-Masse in einer runden Form backen und das Biscuit mit 2 Schichten Buttercrème füllen, der man mit Honig gestossene Nüsse beigemengt hat. Das Biscuit mit Mokkafondant glacieren und es mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle mit der gleichen Buttercrème dekorieren. Zwischen den Dekors schöne halbierte Nüsse auf den Fondant setzen.

2164. — Sans-Gêne-Biscuit — Gâteau Sans-Gêne. Eine Génoise-Masse bereiten, aber zuerst $^1/_3$ der Zuckermenge zu leichtem Karamel kochen, den man, wenn erkaltet, stösst. Den Teig in einer bestrichenen und bestäubten Manquéform in dem schwach erhitzten Ofen backen, damit der Teig durch den Karamel nicht gefärbt wird. Das Biscuit halbieren und es mit einer Pralinbuttercrème füllen. Dann den Kuchen mit der gleichen Crème maskieren und ringsherum gehackte und geröstete Mandeln streuen. Obenauf 8 kleine, aus Mandelteig hergestellte und mit der gleichen Pralinbuttercrème gefüllte Cornets ordnen. (Fig. 273).

2165. — Kleine Cornets — Petits cornets. Ein halbes Eiweiss in eine Schüssel geben und 1 Esslöffel vanillierten Grieszucker beigeben. Das Ganze 1-2 Minuten mit der Gabel rühren, dann 1 Löffel pulverisierte Mandeln, $^1/_2$ Löffel Mehl sowie 1 Löffel zerlassene Butter daruntermischen. Dann kleine, dünne, runde Plätzchen von diesem Teig auf das gebutterte Blech streichen und diese 4-5 Minuten im heissen Ofen backen. Nachher die Plätzchen herausnehmen und sie sofort zu Cornets rollen, die man zum Erkalten in kleine Blechformen gibt.

2166. — Danicheff-Biscuit — Gâteau Danicheff. Eine Génoise-Masse in einer viereckigen Manquéform 35-40 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Das Biscuit mit Stachelbeerkonfitüre füllen. Die Oberfläche mit italienischer Meringue domförmig dekorieren. Dann mit einer Glühstange von der Grösse

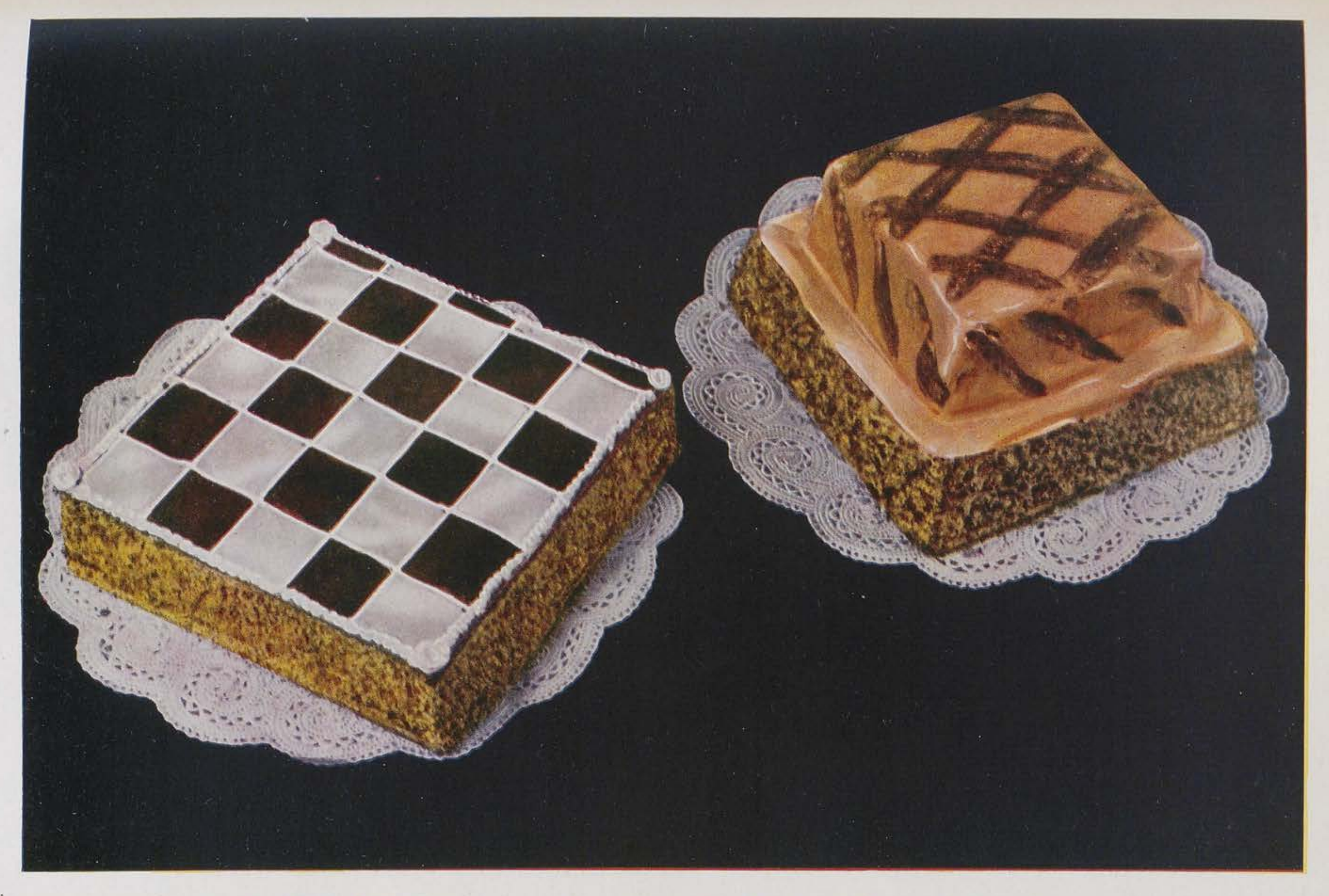


Fig. 295. Schachbrett-Biscuit. (Siehe No. 2157). — **Fig. 296.** Danicheff-Biscuit. (Siehe No. 2166).





Fig. 297. Rolla-Biscuit. (Siehe No. 2184). — **Fig. 298.** Sylvia-Biscuit. (Siehe No. 2189).
Fig. 299. Lafayette-Biscuit. (Siehe No. 2190). **Fig. 300.** Sans-Rival-Biscuit. (Siehe No. 2188).

eines Bleistiftes diese Meringue leicht brennen, indem man eine Quadrierung bildet. Nachher den ganzen Kuchen mit einer gut gekochten, geléeartigen Aprikosenmarmelade nappieren. Die Marmelade abtropfen lassen und alsdann gehackte und geröstete Mandeln ringsherum streuen. (Siehe Abbildung Fig. 296).

2167. — Lutetia-Biscuit — Le Lutetia (gâteau aux marrons). Eine feine Génoise-Masse in einer runden bestrichenen und bestäubten Manquéform bei gelinder Temperatur im Ofen backen. Das Biscuit in 3 Teile schneiden und es mit einer Buttercrème füllen, unter die man folgende Masse gemischt hat : 250 gr frische Nüsse mit einigen Löffeln Rum pilieren und diese Purée einer Meringue-Masse beimengen. Diese Meringue-Masse wird aus einem Eiweiss und 60 gr Staubzucker hergestellt, indem man das Ganze mit dem Schwingbesen auf dem Feuer schlägt, bis die Masse die Konsistenz einer dicken Crème aufweist. Zum Schluss noch 150 gr feinste Butter daruntermischen und die Crème kaltstellen. Das mit Nussbuttercrème gefüllte Biscuit wieder zusammenstellen und es mit stark verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren. Obenauf und ringsherum schöne Nusshälften setzen und den ganzen Kuchen mit Schockoladefondant glacieren. Dann auf die Oberfläche eine feine vanillierte Kastanienpurée mit dem Dressiersack und einer ziemlich feinen Tülle spritzen. Diese Purée wird aus 250 gr gekochten und durchs Sieb gestossenen Kastanien und 100 gr Zucker, den man zum Ballen gekocht hat, hergestellt. Die Kastanienpurée und den Sirup gehörig verarbeiten, bis sie recht kalt wird. Auf Spitzenpapier anrichten. (Fig. 275).

2168. — Financier-Biscuit — Gâteau Financier. Zutaten : 150 gr Zucker, 75 gr Butter, 75 gr Mehl, und Kartoffelmehl, 60 gr pulverisierte Mandeln, 60 gr in Zucker eingemachte Früchte, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, 1 Likörgläschen Curaçao.

Den Teig wie die Génoise auf gelindem Feuer verarbeiten, dann das Mehl, Kartoffelmehl und Mandelpulver, alles gemischt, sowie die zerlassene Butter und den Curaçao hineingeben. Eine Manquéform mit Butter bestreichen und sie mit trockenen, dünn geschnittenen Mandeln sowie Staubzucker bestreuen. Die Hälfte des Teiges in die Form einfüllen, die würfelig geschnittenen Früchte darauf geben, mit dem Rest des Teiges ausfüllen und im mittelheissen Ofen 45-50 Minuten backen. Nachher sofort mit Staubzucker bestreuen und recht kalt servieren.

2169. — Fedora-Biscuit — Gâteau Fédora. 150 gr Grieszucker mit 100 gr Mandelpulver, 2 Eiern und einem Likörgläschen Kirsch in einer Schüssel verarbeiten. Dann 3 Eigelb, 75 gr Mehl, 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss und 100 gr zerlassene Butter daruntermischen. Die Masse, abwechselnd mit in Zucker eingemachten und in Kirsch mazerierten gehackten Kirschen, lageweise in eine bestrichene und bestäubte ovale Manquéform einfüllen. Das Biscuit 40-45 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Nachher den Kuchen halbieren und ihn mit einem Hachis von in Alkohol mazerierten Kirschen füllen, die man mit einer beliebigen Konfitüre gebunden hat. Das Biscuit mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren und es mit Kirschfondant glacie-

ren. Gehackte und geröstete Mandeln darauf streuen. Obenauf ein St. Andreas Kreuz zeichnen. Den Rest des Fondants mit Carmin rosa färben und einige in Brantwein eingemachte, gut abgetropfte Kirschen damit colorieren. Den Rand des Biscuits mit diesen Kirschen verzieren.

2170. — Osternbiscuit — Le Pascal. Eine feine Génoisemasse in einer ovalen Manquéform zirka 45 Minuten backen. Dann das Biscuit mit einer Pralinbuttercrème füllen, es mit der gleichen Crème parieren und mit gehackten gerösteten Mandeln bestreuen. Obenauf ein aus Mandelmasse und Schockoladefondant hergestelltes Ei setzen.

Um dieses Ei herzustellen, die Fondantmasse in 2 Stücke à je 1/2 cm Dicke teilen und eine grosse, ebenfalls aus 2 Teilen bestehende Eierform damit belegen. Den Teig während 1 Stunde bei gelinder Temperatur in dieser leicht mit Staubzucker bestreuten Form ruhen lassen. Nachher die beiden Hälften der Form stürzen und die zwei Teile des Eies mit Royale-Glasur oder mit gekochter Zucker zusammenkleben, nachdem man vorerst den Teig noch gründlich austrocknen liess. Das Innere des Eies kann man nach Belieben garnieren, und zwar mit kleineren Eiern, Küchlein aus Schockolade oder mit irgendwelchen anderen Phantasiegegenständen. Zum Schluss die Verzierung mit einem Band aus grünem oder rosa Mandelmasse vervollständigen. Siehe " Gâteau Sans Rival ". Zur Herstellung dieses Bandes kann man auch Zucker verwenden, doch braucht es dazu eine gewisse Erfahrung und Geschicklichkeit, was die Zuckerarbeit anbelangt.

2171. — Geburtstagsbiscuit — Gâteau anniversaire. Dieses Biscuit kann aus Génoisemasse, Biscuitteig, Mandelteig, etc. zubereitet werden. Auch die Garnitur ist keiner besondern Regel ausgesetzt. Einzig der Dekor soll hier dem Kuchen eine persönliche Note geben. (Siehe Abbildung Fig. 301). Man kann die Oberfläche des Biscuits beispielsweise mit rosa Fondant glacieren und mit weisser Royale-Glasur die bezügliche Auschrift : " Der lieben Mutter ", " Herzliche Glückwünsche zum Namenstag ", etc. darauf spritzen. Auf den Kuchen kleine Fantasiekerzen ordnen, deren Zahl dem Altersjahr des Jubilars oder der Jubilarin entsprechen soll. Die Kerzen mit ein wenig Glace Royale befestigen, oder sie in einen kleinen Zuckerkranz einstecken. Als Kerzeneinsatz kann man auch eine hübsche kleine Zuckerrose wählen, nur ist die Herstellung einer solchen Rose keine leichte Arbeit. Die Kerzen werden bei Tisch angezündet. (Fig. 301).

2172. — Der Igel — Gâteau le Hérisson. Eine Génoisemasse in einer bestrichenen und bestäubten gewölbten Form und in 2 kleinen Törtchenformen backen. Das erkaltete Biscuit in mehrere Tranchen schneiden und es mit einer Mokkabuttercrème füllen. Dann den Kuchen mit einem Mokka- oder mit einem hellen Schockoladefondant glacieren. Auf die ganze Oberfläche dünn geschnittene geröstete Mandeln einstecken, die die Stacheln imitieren sollen.

Aus den kleinen Törtchen die Pfoten, den Kopf und den Schwanz des Tieres formen. Diese Teile befestigen und mit 2 Schockolade-Kügelchen die Augen bilden.

2173. — Die Schildkröte — Gâteau la Tortue. Genau gleiche Zubereitung wie oben (No. 2172), jedoch unter Verwendung einer speziellen Schildkrötenform.

Das erkaltete Biscuit unten aushöhlen und es mit einer pralinierten Schockoladebuttercrème füllen. Die Schildkröte mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren und sie mit einem ziemlich dunken Mokkafondant glacieren. Auf die Oberfläche einen ziemlich hellen Schockoladefondant spritzen, um das Rückenschild zu imitieren. Pfoten, Kopf und Schwanz formen. Die Augen mit 2 Sultaninen imitieren.

2174. — St. Louis Biscuit — Gâteau le Saint-Louis. Dieses aus Schockolade, Kokosnuss und Mandeln hergestellte köstliche Biscuit wirkt erfrischend und ist besonders für die heissen Sommertage geeignet. Man kann es am Vorabend bereiten; was die Crème anbetrifft, möchten wir empfehlen, diese im letzten Moment zu bereiten.

Der Teig wird folgenderweise zubereitet : 75 gr Mandeln mit 125 gr Zucker stossen und diese Mischung mit 6 Eigelb in eine Schüssel geben. Das Ganze mit dem Spatel verarbeiten. Dann 40 gr geriebene Kokosnuss, 50 gr Kakaopulver sowie 1 ganzes Ei daruntermischen. Zuletzt die 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiss, 100 gr Mehl und 100 gr zerlassene Butter darunterwirken. Alles sehr sorgfältig vermischen, den Teig in eine grosse, runde bestrichene und bestäubte Manquéform einfüllen und das Biscuit 40-45 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Den erkalteten Kuchen in 3-4 Tranchen schneiden und ihn mit einer Schockoladencrème füllen, die man im voraus mit 4 Eigelb, 125 gr Zucker, 60 gr Reismehl, 40 gr Kakao, 50 gr geriebener Kokosnuss und 4 dzl Milch bereitet hat. Die Crème gut aufkochen lassen und, wenn erkaltet, das Biscuit damit füllen. Die Oberfläche mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren, obenauf und ringsherum geriebene Kokosnuss streuen. (Siehe Abbildung Fig. 281).

2175. — Lebkuchen — Pain d'épices. Für den in der bürgerlichen Küche zubereiteten Lebkuchen empfehlen wir folgendes Rezept :

500 gr gesiebtes Mehl in eine Schüssel geben und 500 gr zerlassenen, jedoch nicht zu warmen Honig darauf giessen. Dann 125 gr Grieszucker, 50 gr gehackte, in Zucker eingemachte Orangenschalen, 50 gr dünn geschnittenes Zedrat sowie 3 Esslöffel Wasser hinzufügen. Nach Belieben würzen. Das Ganze mit dem Spatel verarbeiten und die Masse mit den Händen kneten, bis man einen glatten Teig erhält, den man mit einem Tuch zugedeckt 4-5 Tage ruhen lässt. Nachher diesen Teig 2-3 cm hoch ausbreiten und eine bestrichene, mit Rändern versehene Blechplatte damit garnieren. Den Lebkuchen im mittelheissen Ofen backen. Wenn gebacken, die Oberfläche des Kuchens mit gekochter Milch bepinseln.

2176. — Der Plumcake — Le Plumcake. Zutaten : 125 gr Butter, 150 gr Mehl, 125 gr Zucker, 80 gr Korinthen, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Likörgläschen Rum und ein erbsengrosses Stückchen kohlensaurer Salmiak. Die etwas weichgemachte Butter in eine Schüssel geben, den Zucker hinzufügen und die Masse mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Dann die Eier, eines nach dem andern, hinein-

geben und den Teig gut verarbeiten. Wenn auch der Teig wie geronnen aussieht, braucht man nichts zu befürchten. Wenn die Masse gut verarbeitet ist, das Mehl mit dem Spatel daruntermischen, dann das Salz und die gut gereinigten und mit Rum mazerierten Korinthen beifügen. Durch Zugabe des kohlensauren Salmiaks wird der Teig leichter; er geht beim Backen auf, so dass das Backen entsprechend weniger Zeit erfordert. Der Rum wird auch mit den Korinthen hineingegeben. Nachher den Teig in eine bestrichene Mousselinebriocheform einfüllen, die inwendig mit weissem Papier garniert wird, und zwar soll das Papier obenauf einen 3-4 cm hohen zackigen Rand aufweisen.

Den Kuchen im heissen Ofen saisieren. Durch das rasche Vorbacken soll das Rutschen der Korinthen auf dem Boden der Form vermieden werden. Nach 6-8 Minuten ist das Biscuit saisiert; man muss alsdann die obere Kruste kreuzweise einschneiden und die Hitze moderieren, damit das Biscuit gargebacken werden kann, ohne dass es eine dünklere Farbe annimmt. Backzeit : zirka 45 Minuten. Dieses Biscuit kann mehrere Tage frisch aufbewahrt werden. Wenn geschnitten, den offenen Teil mit Staniolpapier decken.

Anmerkung : Heutzutage werden die Cakes meist in rechteckigen Formen gebacken. Wir möchten empfehlen, den kohlensauren Salmiak durch $^1/_2$ Paket Backpulver zu ersetzen. Das Backen der Cakes ist ein äusserst heikler Punkt, der weitaus die grössten Schwierigkeiten bietet. (Fig. 262).

2177. — Sponge-Cake — Sponge-Cake. Zutaten : 200 gr Butter, 200 gr Zucker, 350 gr Mehl, 150 gr in Zucker eingemachte Früchte und Korinthen, 4 ganze Eier, 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss, 1 Kaffeelöffel Backpulver, Rum, Orangenschale.

Den Teig wie oben (No. 2176) bereiten und im letzten Moment die zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen. Den Teig in eine bestrichene und bestäubte Charlotteform (ohne Papiereinlage) einfüllen. Nach dem Backen das Biscuit mit einer gekochten Meringuemasse maskieren, die man mit Orange parfümiert hat. Mit in Zucker eingemachten Orangenschalen dekorieren und das Biscuit einige Minuten im Ofen trocknen.

KUCHEN AUS MANDELTEIG

2178. — Genueser Brot — Pain de Gênes. Zutaten : 150 gr Zucker, 125 gr Butter, 100 gr Mandeln, 40 gr Mehl oder Kartoffelmehl, 3 ganze Eier, 1 Prise Salz, 1 Likörgläschen Kirsch. Die Mandeln mit der Hälfte der Zuckermenge pilieren. Dann die Butter mit dem Zuckerrest schaumig rühren, die Mandelmasse hineingeben und die Eier eines nach dem andern daruntermischen, unter stetigem tüchtigem Verarbeiten. Auch wenn die Masse körnig wird, ist dies kein Unglück. Salz, Mehl und Parfüm hineingeben. Eine flache, grobgerippte Form, deren Boden mit Papier belegt ist, mit der Masse füllen. Backzeit : 40 Minuten im mittelheissen Ofen. Dieses Biscuit wird weder dekoriert, noch glaciert.

2179. — Ambroisie-Biscuit — Gâteau Ambroisie. Gleiche Zutaten wie für das Genueser Brot (No. 2178), nur dass man weitere 40 gr Mehl und 100 gr dünn geschnittene, in Zucker eingemachte Früchte hineingibt.

Mit Kirschfondant glacieren und mit in Zucker eingemachten Früchten verzieren.

2180. — Triumph-Biscuit — Gâteau le Triomphe. Zutaten : 100 gr gestossene Mandeln, 125 gr Zucker, 20 gr Kartoffelmehl, 6 Eiweiss, etwas Vanille.

Die Mandeln mit dem Zucker pilieren. Dann 3 nicht geschlagene Eiweiss in 2-3 Mal hineingeben. Nachher Vanille, Kartoffelmehl sowie die restierenden 3 Eiweiss, diesmal zu Schnee geschlagen, ganz sorgfältig darunterziehen. Die Masse in 2 gleichgrosse, auf Papierböden gestellte und bestrichene Kuchenringe einfüllen. Mit Staubzucker bestäuben und das Biscuit 25 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Diese beiden Kuchenteile werden aufeinandergelegt; dazwischen eine dicke Schicht Mousselinebuttercrème, die man nach Belieben parfümiert hat. Die Oberfläche mit vanilliertem Staubzucker bestreuen. Kein Dekor.

2181. — Flämisches Biscuit — Gâteau Flamand. Zutaten : 100 gr Mandeln, 125 gr Zucker, 25 gr Kartoffelmehl, 40 gr Butter, 3 Eier, Vanille, Kirsch.

Die Mandeln fein stossen, nach und nach den Zucker hineingeben, die Eigelb eines nach dem andern unter die Masse ziehen, dann den Kirsch und die Vanille beifügen. Das Ganze gut verarbeiten, bis die Masse weiss und fast flüssig wird. Zuletzt das Kartoffelmehl, die zu Schnee geschlagenen Eiweiss sowie die zerlassene Butter daruntermischen. Eine flache, grobgerippte Form mit Zuckerteig belegen, genau wie wenn man einen Kuchen macht, den Boden stechen und die Biscuitmasse darin einfüllen. Backzeit : 50 Minuten im mittelheissen Ofen. Das Biscuit stürzen, es jedoch wieder umwenden, damit der obere Teil nach wie vor nach oben kommt. Mit Kirschfondant glacieren, in die Mitte

eine halbierte in Zucker eingemachte Frucht setzen. Als Garnitur einen Kranz aus braunem Nougat. (Siehe Abbildung Fig. 289).

2182. — Marcelin-Biscuit — Gâteau Marcelin ou Real. Zutaten : 150 gr Grieszucker, 125 gr Mandeln, 3 Eier, 1 Likörgläschen Kirsch, 1 Likörgläschen Anisett. Die Mandeln mit 50 gr Zucker pilieren. Dann die Masse mit dem Zuckerrest, die 3 Eigelb, Kirsch und Anisett in einer Schüssel schaumig rühren. Zuletzt die 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen. Die Masse in eine mit Zuckerteig belegte Manquéform einfüllen, mit Staubzucker bestäuben und bei schwacher Temperatur im Ofen backen.

2183. — Alcazar-Biscuit — Gâteau Alcazar. Zutaten: 125 gr Mandeln, 115 gr Zucker, 60 gr Butter, 3 Eier, Vanille.

Die Mandeln pilieren, indem man nach und nach den Zucker hineingibt. Dann 2 Eigelb und 1 ganzes Ei eines nach dem andern daruntermischen. Die Masse beliebig parfümieren und sie mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Nachher die 2 zu Schnee geschlagenen Eiweiss sowie die zerlassene Butter unter die Masse ziehen. Diesen Teig in eine mit Zuckerteig foncierte Manquéform einfüllen, deren Boden mit verdünnter Aprikosenmarmelade bestrichen wurde. Backzeit : 50 Minuten im mittelheissen Ofen. Inzwischen einen andern Mandelteig folgenderweise bereiten : 100 gr Mandeln mit 100 gr Zucker pilieren. Nach und nach Eiweiss hineingeben; sorgfältig rühren, bis die Masse glatt und weich wird.

Nach dem Backen mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle die Oberfläche des Kuchens gitterartig mit dieser Masse bespritzen. Dann den Kuchen nochmals in den ziemlich heissen Ofen stellen, um die Mandelmasse zu färben. Nachher das Biscuit mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren und in jede leere Raum der Quadrierung eine halbe geschälte Pistazie einstecken. (Siehe Abbildung Fig. 291).

2184. — Rolla-Biscuit — Gâteau le Rolla. Aus 250 gr Zucker und 4 Eiweiss eine Meringuemasse bereiten und diese zu 4 Plätzchen von 1 cm Dicke streichen die man je auf ein Blatt Papier dressiert. Dann die Papiere auf das benetzte Blech ordnen und die Plätzchen bei gelinder Temperatur im Ofen backen. Wenn die Meringue gar ist, die Plätzchen umwenden, das Papier entfernen und die Böden im Ofen trocknen lassen. Aus 2 Eiweiss, 125 gr Zucker, 100 gr weichgemachter Schockolade und Kakao sowie 250 gr feinster Butter auf gelindem Feuer eine ziemlich feste Crème präparieren, die man während 1 Stunde kaltstellt. Nachher die Böden aufeinanderlegen, dazwischen je eine dicke Schicht Schockoladencrème streichen, das Biscuit ringsherum egalisieren, die Oberfläche und den Rand mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren und fein gehackte, geröstete Mandeln darauf einstecken. Obenauf kleine Papierstreifen gitterartig legen und das Biscuit rechlich mit Staubzucker bestreuen. Dann die Papierstreifen entfernen und das Biscuit kaltstellen. Dieser Kuchen wird nicht am gleichen Tage serviert. (Fig. 297).

2185. — Nussbiscuit — Gâteau aux noix. 125 gr Butter in einer Schüssel halb zergehen lassen und 300 gr Grieszucker daruntermengen. Die Masse schaumig

rühren, indem man nach und nach 5 Eier hineingibt. Dann 125 gr geschälte und gestossene Mandeln, sowie 125 gr geschälte, pulverisierte Nüsse hinzufügen. Die Masse mit einem Gläschen Kirsch parfümieren und zuletzt 80 gr gesiebtes Mehl beimengen. Diesen Teig in eine runde, flache, bestrichene Form einfüllen, deren Boden mit einer Papierscheibe versehen ist. Im mittelsheissen Ofen backen. Das Biscuit erkalten lassen und es nachher stürzen.

2186. — Biscuit Fortschritt — Gâteau le Progrès. Meringuierter Mandelteig. Den Teig zu runden 4 mm dicken Plätzchen auf das bestrichene und bestäubte Blech streichen. Backzeit : 10 Minuten im mittelheissen Ofen. Die gebackenen Böden vom Bleche ablösen, sie egalisieren und zum Erkalten auf ein flaches Brett legen. Dann die Böden aufeinanderlegen, dazwischen eine dicke Schicht pralinierter Schockoladebuttercrème streichen. Die Oberfläche und den Rand des Kuchens mit der gleichen Crème maskieren; ringsherum gehackte, geröstete Mandeln streuen. Die Oberfläche mit Staubzucker bestreuen und mit gewöhnlicher Schockoladebuttercrème das Wort " Fortschritt " darauf spritzen.

2187. — Biscuit Erfolg — Gâteau Succès. Zutaten : 4 zu Schnee geschlagene Eiweiss, 150 gr Zucker, 125 gr Mandelpulver, 15 gr Kartoffelmehl.

Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2186). Den Kuchen auf gleiche Art montieren mit einer Haselnussbuttercrème-Füllung. Den Rand des Biscuits parieren, den ganzen Kuchen mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren, mit Vanille-oder Kirschfondant glacieren und obenauf gehackte, geröstete Haselnüsse streuen. (Die Haselnussfüllung kann durch ein anderes Aroma ersetzt werden).

2188. — Sans-Rival Biscuit — Gâteau Sans-Rival. Einen gleichen meringuierten Mandelteig bereiten wie für den " Progrès " (No. 2186). Die Mandeln können durch Haselnüsse ersetzt werden; man kann auch halb Mandeln und halb Haselnüsse nehmen. Den Teig zu 4 rechteckigen Plaketten von ungefähr 10 cm Breite, 16 cm Länge und 4 mm Dicke auf ein bestrichenes und bestäubtes Blech streichen. Die Böden im mittelheissen Ofen backen, sie vom Bleche entfernen und regelmässig parieren. Den Kuchen in der üblichen Weise montieren Vanillierte Haselnussbuttercrème-Füllung. Die Crème sehr regelmässig streichen und die einzelnen Böden sauber parieren, da der Rand des Biscuits nicht maskiert wird. Auf die Oberfläche eine dicke Schicht von der gleichen Crème streichen und gehackte, geröstete Mandeln darauf streuen. Quer durch den Kuchen ein 2 cm breites grünes Band aus Mandelteigfondant setzen, auf dem das Wort " Sans Rival " geschrieben steht. (Siehe Abbildung Fig. 300).

2189. — Sylvia-Biscuit — Gâteau Sylvia. Wie für den " Progrès " (No. 2186) 3 runde Böden bereiten, dazwischen Mokkabuttercrème-Füllung. Die Oberfläche sowie der Rand des Kuchens werden nicht maskiert. Mit Staubzucker bestäuben. Auf die Oberfläche zwei kreuzweise gestellte Bänder aus Mandelteigfondant. (Siehe Abbildung Fig. 298).

Anmerkung : Punkto Feinheit und Aussehen möchten wir diese Kuchen sehr empfehlen. Die Garnitur kann nach Belieben variiert werden. Auch was die Form anbetrifft, kann man durch verschiedene Kombinationen mit den gleichen Rezepten neue Schöpfungen lancieren.

DIVERSE BISCUITS — GATEAUX DIVERS

2190. — Lafayette-Biscuit — Gâteau Lafayette. 125 gr Mandeln mit 180 gr vanilliertem Zucker pilieren, nach und nach mit 3 Eiweiss ablöschen und 4 weitere zu Schnee geschlagene Eiweiss unter die Masse ziehen. Diesen Teig auf in Form von Schweizer Wappenschild geschnittene Schablonen streichen, welch letztere auf bestrichene und bestäubte Bleche gelegt werden. Vier gleiche Stücke im mittelheissen Ofen backen und sie alsdann sehr regelmässig parieren.

Inzwischen ein gleichgrosses Stück aus Zuckerteig backen. Aus 125 gr feinster Butter und 60 gr Mandeln, die man fein gestossen und mit Kirsch parfümiert hat, eine Mousselinebuttercrème bereiten. Dann die 4 Böden aufeinander montieren, dazwischen eine dicke Schicht Crème streichen. Den Kuchen auf dem Zuckerteigboden mit etwas verdünnter Aprikosenmarmelade befestigen. Den Rand des Biscuits mit Kristallzucker bestreuen und die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Aprikosenmarmelade maskieren. Mit Kirschfondant glacieren, wobei man auf der einen Seite die französischen Farben und auf der andern Seite die amerikanischen Farben bildet. (Fig. 299).

2191. — Neapolitanisches Biscuit — Gâteau Napolitain. Einen neapolitanischen Teig (pasta frolla, siehe " Teige ") zu einem 4 mm dicken Stück ausrollen und mit einem mittelgrossen Kuchenring 8 Scheiben darin schneiden. Dann mit einem runden Ausstecher die Mitte dieser Scheiben entfernen, sodass nachher 8 Kränze entstehen, die eine Zweifingerbreite aufweisen. Diese Kränze auf bestrichene Bleche ordnen, sie einstechen und 7-8 Minuten im heissen Ofen backen. Gleichzeitig 2 weitere volle Scheiben backen, die aus dem gleichen Teig hergestellt worden aber etwas grösser sind und deren Mittelteil nicht entfernt wurde. Die Kränze aufeinander montieren, dazwischen etwas verdünnte Aprikosenmarmelade, dann den Kuchen auf eine grössere Scheibe kleben. Den Rand des Biscuits glatt egalisieren. Mit Aprikosenmarmelade maskieren und mit in Zucker eingemachten Früchten oder Glace Royale verzieren. Das mittlere Loch mit einer beliebigen Konfitüre oder Crème füllen und den gefüllten Kuchen mit der zweiten Scheibe decken, die man ebenfalls mit Aprikosenmarmelade bestrichen und wie die übrigen Teile des Kuchens dekoriert hat.

Anmerkung : Dieser Kuchen kann beliebig erhöht werden, indem man eine grössere Anzahl Kränze verwendet.

2192. — Hymalaya-Biscuit oder meringuierter Vacherin — L'Hymalaya ou Vacherin meringué. 7-8 Kränze aus Meringuemasse von gleichem Durchmesser auf bestrichene und bestäubte Bleche dressieren. Der Einfachheit halber kann man auf dem Blech entsprechend dimensionierte Ringe aufzeichnen. Die Kränze wie üblich bei gelinder Temperatur im Ofen backen. Dann die Kränze aufeinander montieren und sie mit der reservierten Meringuemasse festkleben.



Fig. 301. Geburtstagsbiscuit. (Siehe No. 2171).



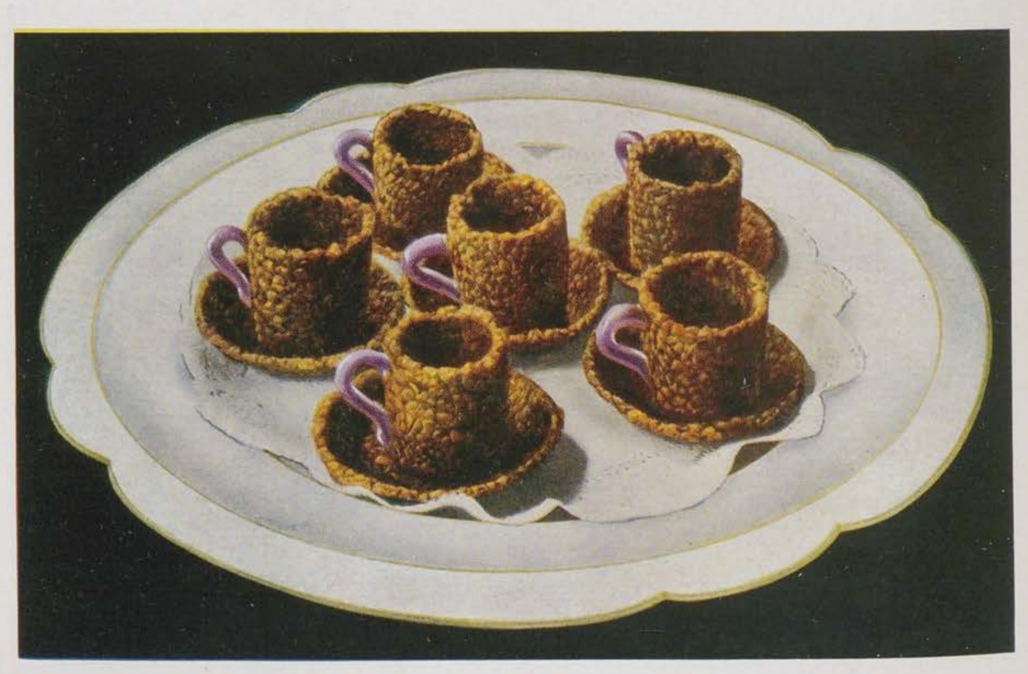


Fig. 302. Nonnen-Kuchen. (Siehe No. 2196).
Fig. 303. Russische Charlotte. (Siehe No. 2589).
Fig. 304. Chantilly-Déjeuner. (Siehe No. 2410).

Nachher den Rand der Timbale mit dem Messer sauber egalisieren, diese mit der Meringuemasse maskieren und mit einer feinen Tülle verzieren. Den Vacherin im Ofen bei ganz schwacher Temperatur, oder besser in dem Tellerwärmer, trocknen, wo er ziemlich lange bleiben soll.

Diesen Vacherin inwendig mit gezuckerter, vanillierter Schlagsahne garnieren, unter die man entweder Walderdbeeren oder Marrons glacés, je nach der Saison, mischt.

Anmerkung : Dieser Kuchen bietet den grossen Vorteil, dass man zu dessen Zubereitung einen vorhandenen Eiweissrest verwenden kann.

2193. — Turiner Biscuit — Le Turinois. Zutaten : 500 gr Kastanien, 100 gr feinste Butter, 100 gr geriebene Schockolade, 100 gr vanillierter Zucker.

Die Kastanien kochen, abtropfen, durchs feine Sieb treiben und diese Purée im warmen Zustande mit dem Zucker, der Butter und der Schockolade vermengen. Die erhaltene glatte Masse in eine bestrichene viereckige Form einfüllen, deren Boden mit Papier belegt wird. Dann die gefüllte Form während einiger Stunden kaltstellen. Wenn das Biscuit recht fest geworden ist, stürzen und in Tranchen schneiden. Dieser Kuchen wird nicht in den Ofen gestellt. Er schmeckt ausgezeichnet.

2194. — Guayaquil-Biscuit — Le Guayaquil. Zutaten : 100 gr Mandelpulver, 100 gr Zucker, 15 gr Mehl, 5 zu Schnee geschlagene Eiweiss, 40 gr Butter. Gleicher Teig und gleiche Zubereitung wie für den " Progrès " (2186). Zum Schluss die zerlassene Butter unter die Masse mischen. Die Scheiben mit Pralinbuttercrème garnieren und den Kuchen mit der gleichen Crème maskieren. Auf die Oberfläche Schockoladezigaretten legen, ringsherum grobkörnige Schockolade streuen. (Siehe Abbildung Fig. 283).

Biscuits aus Brandteig

2195. — Saint-Honoré — Gâteau Saint-Honoré. Einen geriebenen Teig zu einem runden 3 mm dicken Stück ausrollen, von der Grösse einer kleinen Teller. Diesen Boden stark einstechen und mit dem Dressiersack und einer runden, fingergrossen Tülle einen Brandteigkranz ringsherum dressieren. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und im ziemlich heissen Ofen backen. Dann von dem gleichen Brandteig zirka 15 kleine Kügelchen von der Grösse einer halben Nuss dressieren und sie zusammen mit dem Boden backen. Nachher 150 gr Zucker zum Bruch kochen, die Kügelchen darin tauchen und sie sofort auf der Kuchenbordüre befestigen. Den Kuchen mit Saint-Honoré-Crème (Siehe Crèmes) garnieren. (Siehe Abbildung Fig. 266).

2196. — Nonnenbiscuit — La Religieuse. Nach diesem Rezept werden sowohl grosse als auch kleinere Kuchen zubereitet. Etwa 10 Stück Blitzkuchen mit spitzigen Enden bereiten, sie füllen und die Hälfte davon mit Mokka, die andere Hälfte mit Schockolade glacieren. Nebenbei eine Kruste aus Zuckerteig in einer bestrichenen Manquéform von 12 bis 14 cm blind backen und eine Saint-Honoré-Crème pyramidenförmig darin einfüllen. Die fertigen Blitzkuchen hochgestellt gegen diese Crème abwechselnderweise ordnen. Obenauf ein

kleines, ebenfalls glaciertes Windbeutelchen setzen. Mit dem Dressiersack den Kuchen ringsherum und obenauf mit Mokkacrème verzieren. Sofort servieren. (Siehe Abbildung Fig. 302).

2197. — Biscuit Paris-Brest — Le Paris-Brest. Aus Brandteig einen zweifingergrossen Kranz bereiten, den man auf ein nicht bestrichenes Blech legt. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und dünn geschnittene Mandeln darüberstreuen. Dann leicht mit Staubzucker bestäuben und zuerst im ziemlich heissen Ofen backen. Die Temperatur nachher moderieren, damit der Teig etwas trocken wird. Wenn erkaltet, den Kranz öffnen und ihn mit einer feinen pralinierten Crème pâtissière füllen, die man mit etwas Butter gebunden hat. Die Oberfläche mit Staubzucker bestäuben.

Kleine Kuchen
(Fig. 305).

2198. — Kleine Briochen mit Kopf — Petite brioche à tête. Den Briocheteig (Siehe Teige) in Stücke à je 30-40 gr verteilen. Die kleinen Briochen werden auf gleiche Weise hergestellt wie die grossen Briochen. Den Teig in bestrichene Formen einfüllen und ihn an einem warmen Ort aufgehen lassen. Die Briochen mit Eigelb bepinseln und einschneiden. Backzeit : 8-10 Minuten im sehr heissen Ofen.

2199. — Kleine Babas — Petits babas. Kleine, reichlich gebutterte Babaformen nicht ganz bis zur Hälfte mit Babateig füllen und sie an der Wärme aufgehen lassen, bis die Form ausgefüllt ist. Backzeit : zirka 10 Minuten im recht heissen Ofen. Dann die fertigen Babas in Rumsirup tunken.

2200. — Marignans — Marignans. Savarinteig in kleinen Schiffliformen backen. Die fertigen Marignans in Rumsirup tränken, obenauf einen Deckel abschneiden und die Kuchen inwendig mit einer italienischen Meringue oder einer beliebigen Crème füllen.

2201. — Kirsch-Pomponettes — Pomponettes au kirsch. Savarinteig in kleine gebutterte Becherformen einfüllen, deren Boden mit einer entkernten Malagatraube garniert wird. Den Teig aufgehen lassen und die Pomponettes 6-7 Minuten im warmen Ofen backen. Dann die Biscuits in einem mit Kirsch parfümierten Babasirup tränken und sie mit einem sehr leichten Kirschfondant glacieren. Nach Belieben kann man die eine Hälfte mit weissem und die andere Hälfte mit rosa Fondant glacieren.

2202. — Kleine Savarins — Petits Savarins. Gleiche Zubereitung wie für die grossen Savarins angegeben. Die im Syrup getränkten Savarins entweder so servieren oder sie mit einer beliebigen Crème oder einem Kirschenkompott füllen.

2203. — Abricotines — Abricotines. Savarinteig in kleinen bestrichenen cannelierten Schiffchenformen backen. In die Mitte eine in Zucker eingemachte Aprikosenscheibe legen, den Teig aufgehen lassen und die gargebackenen Abricotines in Rum tränken. Die Kuchen mit einer stark verdünnten Aprikosenmarmelade glacieren.



Fig. 305. Oben : Napolitaner mit Konfitüre, Plum-cake, Baba, Brasilianer, Nonnen, Madeleine, Schockolade-Windbeutel Schmetterlinge, Kaffee-Windbeutel, Génoise; Mitte : Eclairs mit Kaffee-und Schockolade-Füllung, Schockolade-Génoise, glacierte, Stäbchen, Polka, Kirschen-Törtchen, Rollbiskuit; unten : Pont-Neuf, Mascotte, Caraque, Mandelbiscuit, Aprikosen-Kuchen, Konversation (Siehe " Kleine Kuchen "). (No. 2198 ff).



Fig. 306. Oben : Rhum-Savarin, Aepfel in Teighülle, Chamonix; Mitte : Brioche, Jakobsstab, Dauphin, Plätzchen, Schockolade-Succès; unten : Chantilly-Windbeutel, Rivoli, Reiskuchen, Lintzer-Windbeutel, Pomme de terre (Siehe kleine Kuchen No. 2198 ff).

Kleine Blätterteigkuchen

2204. — Kleine Blätterteigbiscuits — Petits feuilletés. Blätterteig zu einem zweifingerbreiten Streifen von 4 mm Dicke ausrollen. Dann verschobene Rechtecke darin ausstechen, diese auf das benetzte Blech ordnen, sie mit Eigelb bepinseln, obenauf leicht einschneiden und im heissen Ofen backen. Etwa 1 Minute vor dem Herausnehmen die Feuilletés mit Staubzucker bestäuben, um die Oberfläche zu überbrennen.

2205. — Couques oder Ochsenzungen — Couques ou langues de bœuf. Mit einem cannelierten Ausstecher ganz kleine Blätterteigplätzchen schneiden. Dann das Marmor mit Staubzucker bestäuben und die Teigstückchen mit dem Holzroller ovalförmig ausbreiten. Die Zungen auf das bestrichene Blech ordnen mit der bestäubten Seite nach unten und die Biscuits 7-8 Minuten im mitelheissen Ofen backen.

2206. — Puits d'amour — Puits d'amour. Ziemlich dünne cannelierte Blätterteigscheiben von 4 cm Durchmesser. Diese Böden auf das benetzte Blech ordnen, sie mit Wasser bepinseln, dann eine zweite kleinere Scheibe darauf legen, deren mittlerer Teil ausgestochen wurde. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und im heissen Ofen backen. Diese Biscuits sollen genau wie die Windbeutelchen aufgehen. In die Mitte etwas Stachelbeergelée einfüllen.

2207. — Glacierte Stäbchen — Allumettes glacées. Blätterteig zu einem länglichen Streifen von 10 cm Breite und 3-4 mm Dicke ausrollen, die Oberfläche mit Glace Royale bestreichen, die Seiten egalisieren und den Teigstreifen in 3-4 cm breite Stücke schneiden, die man auf das Blech legt. Backzeit : 12 Minuten, unten sehr heisse, oben mittelheisse Temperatur. Die Glasur soll nicht zu Caramel werden.

2208. — Condés — Condés. Genau gleiches Verfahren wie oben (No. 2207), nur dass man der Glace Royale eine gute handvoll fein gehackte Mandeln beimengt. Die Oberfläche mit Staubzucker bestreuen, bevor man den Teig in Tranchen schneidet.

2209. — Kleine Chaussons — Petits chaussons. Blätterteigabfälle zu grossen, dünnen Böden ausrollen. Die Böden mit Crème oder Marmelade garnieren, den Teig zusammenschlagen, die Ränder kleben und die Oberfläche mit Eigelb bepinseln. Backzeit : 10-12 Minuten im heissen Ofen.

2210. — Roussettes — Roussettes. Ochsenzungen wie unter No. 2205 gegeben, bereiten. Auf einem kleinen Zapfen eine Quadrierung einschneiden. Dann den Zapfen tief in die Zungen drücken, so dass diese alsdann gaufriert werden. Im heissen Ofen rasch backen. Diese Roussettes sind sehr dünn.

2211. — Sakristane — Sacristains. Blätterteigabfälle zu einem handbreiten Streifen von 3 mm Dicke ausrollen. Die Oberfläche mit zerschlagenem Ei bepinseln und ziemlich fein gehackte Mandeln darüberstreuen. Den Teigstreifen in kleinfingerbreite Tranchen schneiden, dann diese kleinen Streifen

zwischen beide Hände nehmen und sie zapfenförmig drehen. Die geformten Sakristane aufs Blech legen und sie nur 5 Minuten in den heissen Ofen stellen. (Fig. 78, 80).

2212. — **Glacierte Palmen — Palmiers glacés.** Von Blätterteigabfällen Palmen formen, indem man folgenderweise verfährt : Die Abfälle leicht kugelförmig zusammenrollen, dann dem Teig 2 Touren geben, wobei man ihn reichlich mit Zucker bestreut. Das erhaltene viereckige Stück nach beiden Richtungen hin ausbreiten, damit es dünner wird, jedoch nicht aus der Form kommt; nachher eines der Teigende zweimal zusammenschlagen, ebenso das andere Teigende, so dass die beiden Stücke auf die Mitte des Viereckes zu liegen kommen. Zuletzt die beiden Teile aufeinanderlegen. Somit weist das Teigstück vier Teigschichten auf. Diesen Streifen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die man aufs Blech stellt. Der Schnitt soll auf das Blech zu liegen kommen und die Biscuits sollen nicht zu dicht aneinander gestellt sein, damit sie sich gut ausbreiten können. Im ziemlich warmen Ofen backen. Nach einigen Minuten die Palmen umwenden, damit der untere Teil nicht zu Caramel wird. Backzeit : 10-12 Minuten. (Fig. 80).

2213. — **Mars — Mars.** Blätterteigabfälle zu einem ziemlich dicken Streifen von 8-10 cm Breite ausrollen, dann die Ränder leicht zusammenschlagen, damit eine kleine Rinne entsteht, die man mit Crème pâtissière oder Vanillecrème garniert. Im heissen Ofen backen. Wenn fast erkaltet, eine Meringuemasse (schweizerische) 3 cm hoch schön regelmässig darauf streichen. Die Oberfläche reichlich mit Staubzucker bestäuben und mit dem Messerrrücken zweifingerbreite Verteilungen darin zeichnen. Dann jeden so markierten Teil mit halbierten Mandeln und einigen Korinthen dekorieren und das Biscuit etwa 10 Minuten in den schwach erhitzten Ofen stellen, um die Oberfläche zu überkrusten, ohne sie Farbe nehmen zu lassen. Wenn erkaltet, das Biscuit nach den vorgezeichneten Linien in Stücke schneiden.

2214. — **Kleine Windbeutelchen — Petites bouchées.** Einen schönen sechstourigen Blätterteig von 1/2 cm Dicke zu cannelierten Scheiben ausstechen. Die Scheiben umgewendet auf ein leicht benetztes Blech ordnen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln, das Deckelchen markieren, 3 Mal einschneiden und 10-12 Minuten im recht heissen Ofen backen. Nach Belieben garnieren. (Fig. 94).

2215. — **Gefüllte Blätterteigcornets — Cornets feuilletés à la crème.** Blätterteigabfälle zu einem 20 cm langen und 2 mm dicken Streifen ausrollen und 3 cm breite Scheiben darin schneiden. Dann diese Teigstücke auf leicht benetzte Blechcornets zusammenrollen, indem man den Teig spiralförmig von der Spitze an gegen den oberen Teil der Form dreht. Die Cornets aufs Blech legen, sie mit Eigelb bepinseln und im heissen Ofen backen. Beliebig garnieren mit diversen Crèmes oder Fleischhachis, Rühreiern, etc.

2216. — **Kleine Millefeuilles — Petits Millefeuilles.** Ganz dünne Blätterteigstreifen vom 10 cm Breite; stark einstechen, im heissen Ofen backen und trockenstellen. Drei Teigstreifen aufeinander montieren, dazwischen eine



Fig. 307. Konfekte mit Zuckerglasur : Aboukir-Mandeln, Aiglons, Molière-Mandeln, Aboukir-Halbmandeln, gefüllte und glacierte Nüsse. (No. 2420 ff).





Fig. 308. Glacierte Génoises, weiss und rosa glacierte Trauben, Montmorency, Génoises mit glacierten Haselnüssen.

Fig. 309. Riffige Datteln, Mokka-Caramels (No. 2389), rosa glacierte Kirschen, Schockolade-Caramels (No. 2388), weiss glacierte Kirschen, schwarze Johannisbeeren glaciert (No. 2414) (aus dem Branntwein).





Fig. 310. Konfekte mit Schmelzglasur : glacierte Kirschen (No. 2413), Colombines (No. 2367), glacierte Kirschen, Ananas-Konfekte. (No. 2351).

Fig. 311. Paula (No. 2385), " Kastanien " (No. 2436), Kristallisierte Früchte, " Kartoffeln ". (s. Text S. 586).

Wie aus unseren Abbildungen ersichtlich, ist bei der Herstellung von Konfekten auch dem kleinsten Detail eine besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Speziell möchten wir empfehlen, bei der Glasur die allzu tiefen Töne zu vermeiden Nur das Pistaziengrün und das Hellrot sind hier am Platze. Alle anderen scharfen Färbungen dürfen in der Glasur keine Verwendung finden.

Die Herstellung der in diesem Buche beschriebenen Konfekte und Kuchen ist eine äusserst einfache und billige und wir zweifeln keinen Moment daran, dass sowohl die Hausfrau als auch die Haustochter die grösste Freude haben werden, diese Pâtisserie für ihre Angehörigen selbst zu bereiten.

Die Mandelteige finden stets grossen Beifall. Wenn kein Mörser vorhanden, kann man sich der Käseraspel bedienen. Im übrigen sind die fertig gestossenen Mandeln in den einschlägigen Geschäften erhältlich.

Die Konfekte im Genre Aboukir-Mandeln werden nicht gebacken, sondern nur mit der Hand fassonniert und in Caramelzucker getaucht. Dieser Teig kann an einem kühlen Ort längere Zeit aufbewahrt werden; diese Konfekte werden nur einige Stunden vor Gebrauch glaciert. Nur vor Nässe zu schützen.

Crème Bourdaloue mit Mandeln, den obersten Streifen reichlich mit Zucker bestäuben und das Biscuit mit einem speziellen Sägemesser in zweifingerbreite Tranchen schneiden. Der Teig muss beim Backen gut ausgetrocknet sein.

2217. — Schmetterlinge — Les Papillons. Gleiche Zubereitung wie die Palmen (No. 2212), d.h. Blätterteigabfälle verwenden, oder einen viertourigen Blätterteig und bei den letzten 2 Touren den Teig reichlich mit Zucker bestäuben. Den Teig zu 4-5 cm breiten Streifen ausrollen, die man aufeinanderlegt. Die Mitte des Stückes recht dünn halten, indem man mit der Holzrolle oder mit der Hand stark darauf drückt. Dann den Streifen in 1 cm grosse Stücke schneiden, diese zwischen beide Hände nehmen und die Teigenden leicht in entgegengesetzter Richtung drehen. Die Schmetterlinge aufs Blech legen, und zwar nicht zu dicht aneinander. Backzeit : 8-10 Minuten im heissen Ofen.

Anmerkung : Sowohl die Palmen als auch die Schmetterlinge können in beliebigen Formen : kleine Törtchen, Petits fours, etc. hergestellt werden. Das Verfahren erfährt keinerlei Aenderung.

2218. — Wiener — Les Viennois. Von Blätterteig Vierecke von 8 cm Seiten, Länge schneiden. In die Mitte jedes Stückes einen Kaffeelöffel Mandelcrème-Crème pâtissière, Konfitüre, Marmelade, etc. dressieren. Die vier Seiten des Teiges zusammenschlagen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln, mit dünn geschnittenen Mandeln bestreuen, mit Staubzucker bestäuben und 10 Minuten im Ofen backen. Vorzugsweise lauwarm servieren.

2219. — Gefüllte Jalousies — Jalousies. Blätterteig zu einem länglichen 10 cm breiten Streifen ausrollen, diesen auf das benetzte Blech legen, den Rand mit Wasser befeuchten und die Mitte mit einer kalten Crème pâtissière oder einer beliebigen Konfitüre oder Marmelade garnieren. Dann einen gleichgrossen, jedoch dickeren Teigstreifen ausrollen, ihn der Länge nach einmal zusammenschlagen, auf der Falte 3 cm lange Einschnitte machen, so dass, nachdem der gefaltete Streifen wieder ausgebreitet wird, 6 cm lange Einschnitte entstehen. Die Garnitur mit diesem Teig decken, die Ränder kleben und egalisieren, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln. Backzeit : 20 Minuten im heissen Ofen.

Anmerkung : Siehe " Grosse Kuchen " unter Dartois und Jalousies mit Konfitüre.

2220. — Schockolade-Windbeutelchen — Bouchées au chocolat. Löffelbiscuitteig auf ein bestrichenes Papier zu grossen Knöpfen, in Form von Macarons dressieren und diese etwa 10 Minuten im schwachen Ofen backen (ohne Zucker).

Diese Biscuits unten leicht aushöhlen und sie paarweise zusammensetzen. In die Vertiefung 1 Löffel Schlagsahne, Crème Saint-Honoré, oder irgendeine andere Crème geben. Die Oberfläche mit einem Schockoladefondant glacieren und eine halbierte Mandel darauf setzen.

2221. — Mirlitons — Mirlitons. Ziemlich tiefe Törtchenformen mit geriebenem Teig oder Blätterteigabfällen foncieren und den Boden stark einstechen. Dann ein wenig Aprikosenmarmelade hinein geben und das Förmchen mit folgender Masse ausfüllen : 2 ganze Eier mit 100 gr Grieszucker schaumig rühren, dann

3-4 zerdrückte, pulverisierte Makronen mit etwas Vanille daruntermischen. Die Crème in die Förmchen einfüllen, obenauf 3 halbierte Mandeln kleeblattartig setzen, reichlich mit Staubzucker bestreuen und $^1/_4$ Stunde im mittelheissen Ofen backen.

2222. — **Löffelbiscuits — Biscuits à la cuillère.** Wegen der Zusammensetzung der Masse siehe " Teige ". Den Teig mit dem Spritzsack und einer runden. ziemlich grossen Tülle auf bestrichene und bestäubte Bleche dressieren. Dann die Biscuits mit Grieszucker bestreuen, das Blech umkehren, um den überflüssigen Zucker zu entfernen. Backzeit : 15-18 Minuten bei schwacher Temperatur. Diese Biscuits sollen eher etwas trocken sein, da sie mit der Zeit ziemlich rasch weich werden. Trocken aufbewahren in einer hermetisch verschlossenen Büchse.

2223. — **Reims-Biscuits (zum Champagner) — Biscuits de Reims (pour le champagne).** Zutaten : 150 gr Grieszucker, 150 gr Mehl, 1 gr kohlensaures Natron, 1 gr Weinsteinrahm, 3 Eier, Vanille (für 18 Biscuits).

Den Zucker mit den Eiern auf ganz schwachem Feuer mit dem Schwingbesen schlagen, dann das Natron und den Weinsteinrahm hineingeben. Die Masse schaumig rühren und das gesiebte Mehl alsdann mit dem Spatel darunterziehen. Nachher diesen Teig mit dem Dressiersack in besondere, bestrichene und mit Kartoffelmehl bestäubte Formen einfüllen. Die Oberfläche mit Staubzucker bestreuen, damit sich eine Kruste bildet. Backzeit : zirka 15 Minuten im mittelheissen Ofen. Diese Biscuits lassen sich gut aufbewahren.

2224. — **Alicante-Biscuits — Biscuits Alicante.** Vorstehendem Teig (No. 2223) etwas Carmin beimengen. Kleine bestrichene und bestäubte Schiffchenformen mit diesem Teig füllen. Obenauf eine halbierte Mandel geben. Mit Staubzucker bestreuen. Backzeit : 8-10 Minuten im mittelheissen Ofen.

2225. — **Rivolis — Les Rivolis.** Einen gewöhnlichen Genoiseteig am Vorabend auf einem bestrichenen und bestäubten Genoiseblech backen. Dann diese Genoise in viereckige Stücke von 5-6 cm Seitenlänge schneiden, diese querdurch spalten und mit Aprikosenmarmelade garnieren. Die Aprikosenmarmelade zu Gelée verdünnen. Jede kleine Genoise mit der Gabel unten einstechen und sie in die Konfitüre tauchen, mit Ausnahme von dem unteren Teil. Mit dem Messer den Rand und die Oberfläche egalisieren, damit nur noch eine dünne Aprikosenschicht verbleibt und die Biscuits in Kristallzucker wälzen. Nachher mit Staubzucker bestäuben und mit einem Glüheisen kreuzweise darüberfahren.

2226. — **Kleine Caraques — Petits caraques.** Ein viereckiges Biscuit oder eine Genoise bereiten, diese in zwei Teile schneiden und mit einer Schockolade-Buttercrème füllen. Das Biscuit in kleine viereckige Kuchen von 5 cm Seitenlänge schneiden, die eine Dicke von 2 $^1/_2$ bis 3 cm aufweisen sollen, diese mit der gleichen Crème maskieren, ringsherum mit grobkörniger Schockolade bestreuen und obenauf kleine Zigaretten aus Schockoladecouvertüre (siehe Konfiserie) legen. Leicht mit Staubzucker bestäuben.





Fig. 312. Aepfel-Charlotte. (Siehe No. 2541).
Fig. 313. Auflauf-Pudding n. königlicher Art. (Siehe No. 2447).
Fig. 314. Schockolade-Profiterolen. (Siehe No. 2608).
Fig. 315. Auflauf-Krapfen (Pets de Nonne). (Siehe No. 2510).



Fig. 316. Omelette mit Konfitüre. (Siehe No. 2494).
Fig. 317. Auflauf-Omelette. (Siehe No. 2490, 2491, 2492, 2493).

2227. Anisbiscuits (Deutsche Spezialität) — Pains d'anis (pâtisserie allemande). Zutaten : 250 gr Zucker, 2 grosse Eier, 2 Löffel Anis, 250 gr Mehl, 1 Prise kohlensaures Natron. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die anderen Zutaten hineingeben und die Masse verarbeiten. Diesen Teig zu halbmondförmigen Biscuits formen, die man aufs Blech ordnet. Auf der einen Seite 3 schräge Einschnitte machen. Die Biscuits 12-15 Stunden an einem warmen Orte trocknen lassen und sie alsdann im mittelheissen Ofen backen.

2228. — Dresdener Brötchen (Deutsche Spezialität) — Pain de Dresde (pâtisserie allemande). Zutaten : 500 gr gewöhnlicher Briocheteig, 1/4 Pfund entkernte Trauben, Korinthen, Smyrnarosinen und geriebene Mandeln, 50 gr würfelig geschnittenes Zitronat, etwas Zimmet und Muskat. Sämtliche Zutaten unter den Teig mischen und diesen zu länglichen Brötchen formen, die man im Ofen backt.

2229. — Mandelbrötchen (Deutsche Spezialität) — Petits pains aux amandes (pâtisserie allemande). Zutaten : 180 gr Mehl, 100 gr gestossene Mandeln, 100 gr Zucker, 125 gr Butter, 1 Prise Zimmet, 1 Kaffeelöffel Hefe. Die Butter schaumig rühren, sämtliche Zutaten hineingeben und den Teig gut mit den Händen kneten. Dann den Teig 1 Stunde ruhen lassen und ihn nachher 1/2 cm dick ausrollen. Kleine runde Scheiben schneiden und diese im mittelheissen Ofen backen.

2230. — Kokosnuss-Rochers — Rochers à la noix de coco. 250 gr geriebene Kokosnuss, 200 gr Zucker, 2 Eier. Den Zucker mit dem Eigelb rühren, dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiss sowie die Kokosnuss hineingeben. Die Masse mit dem Löffel zu kleinen Häufchen auf das gebutterte Blech dressieren, mit Staubzucker bestreuen und im mittelheissen Ofen backen.

2231. — Madeleines nach Commercy — Madeleines de Commercy. 60 gr Zucker, 60 gr Mehl, 60 gr Butter, 2 ganze Eier, Vanille. Den Zucker mit den Eiern in einer Schüssel schaumig rühren. Dann mit dem Holzlöffel zuerst das gesiebte Mehl, nachher die leicht zerlassene Butter und die Vanille daruntermengen. Die Masse in bestrichene und bestäubte Madeleinesförmchen einfüllen. Backzeit : etwa 10 Minuten im sehr heissen Ofen.

2232. — Madeleines — Madeleines (2e formule). Gleiche Zutaten wie oben (No. 2231), unter Zugabe von 1/2 Kaffeelöffel Backpulver. Die Zubereitung dagegen ist ganz verschieden. Die Butter mit dem Zucker 5 Minuten lang schlagen, dann 1 Ei darunterziehen und 5 Minuten später das Mehl, das gewählte Parfüm sowie das Backpulver hineingeben.

Anmerkung : Diese Biscuits werden schwerer als diejenigen, die nach Rezept 2231 zubereitet worden sind. Es ergeben sich hier 9-10 Biscuits, gegen 12 im ersteren Falle.

2233. — Flämische Stäbchen — Baguettes flamandes. Zutaten : 125 gr Zucker, 125 gr Mehl, 60 gr gehackte Mandeln, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, Vanille. (Für 18 Biscuits).

Den Zucker mit dem Ei und dem Eigelb schaumig rühren. Dann das

Mehl und die Vanille hineingeben. Die gut verarbeitete Masse mit dem Löffel zu kleinfingergrossen, aber zweimal so langen Stäbchen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Die Stäbchen mit gehackten Mandeln bestreuen und sie 8 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Ein herrlich schmeckendes Teegebäck.

2234. — **Butterbretzel — Bretzels fondants.** Zutaten : 125 gr Mehl, 75 gr Butter, 20 gr Zucker, 1 Prise zerriebener Anis (oder ein anderes Aroma), etwas Salz, 1 Ei.

Das Ganze leicht kneten. Dann den Teig in taubeneigrosse Stücke teilen, diese auf dem Marmor zu kleinfingerdicken Würstchen formen, die an beiden Enden etwas dünner sind. Die beiden Teigenden gegen die Mitte zusammenschlagen und sie mit etwas zerschlagenem Ei darauf kleben, so dass eine Art Kneifer entsteht. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und Kristallzucker darüberstreuen. Backzeit : 7-8 Minuten im heissen Ofen.

2235. — **Grissinis — Grissinis.** Zutaten : 125 gr Mehl, 45 gr Butter, 25 gr Zucker, 1 kleines Ei, Zitronengelb, etwas Salz, ein erbsengrosses Stückchen kohlensaures Natron. Das Ganze zu einem festen Teig verarbeiten, unter Zugabe des gestossenen Natrons. Dann den Teig in kleine Stückchen teilen und diese zu Stäbchen von der Grösse und Länge eines gewöhnlichen Bleistiftes formen. Die Biscuits auf das benetzte Blech dressieren und sie zweimal mit Eigelb bepinseln. Backzeit : 4-5 Minuten im heissen Ofen.

Fruchttörtchen

Kleine bestrichene Törtchenformen mit ziemlich dünn ausgerolltem geriebenem Teig foncieren. Im sehr heissen Ofen zirka 10 Minuten backen.

2236. — **Fruchttörtchen nach Fantasio — Tartelettes aux fruits à la Fantasio.** Dieses Rezept gilt für jede Fruchtsorte. Die fertigen Törtchen mit einem Löffel Mandelmeringuemasse (siehe Teige) decken, sie mit Zucker und gehackten Mandeln bestreuen und weitere 5 Minuten in den schwach erhitzten Ofen stellen Besonders zu empfehlen mit Aepfeln und Kirschen.

2237. — **Conversations — Conversations.** Törtchenformen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und die Förmchen mit einer recht kalten vanillierten Crème pâtissière ganz ausfüllen. Dann sämtliche gefüllte Formen mit einem Stück recht dünn ausgerolltem geriebenem Teig überdecken. Nachher mit dem Holzroller leicht darüberfahren und die Formränder abschneiden. Die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Glace Royale bestreichen und mit 4 schmalen Streifen aus geriebenem Teig eine Quadrierung darauf bilden, indem man je 2 Streifen unten und oben kreuzweise stellt.

2238. — **Pont-Neuf — Pont-Neuf.** Törtchenformen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und die Formen domartig mit einer Masse bestehend aus je zur Hälfte Brandteig und Crème pâtissière füllen. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und 2 kleine Streifen aus geriebenem Teig kreuzweise darauf setzen. Backzeit : 12-15 Minuten im ziemlich heissen Ofen.

2239. — Brüsseler Biscuits — Bruxellois. Schiffchenformen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und eine recht kalte Crème pâtissière, der man etwas Mandelpulver beigemengt hat, in die Form einfüllen. Die Oberfläche mit einer halbierten, in Zucker eingemachten Kirsche sowie 2 verschobenen Rechtecken aus Angelika verzieren. Mit Staubzucker bestreuen und im mittelheissen Ofen 10-12 Minuten backen.

2240. — Reisbiscuits — Gâteau de riz. Kleine ovale Spezialformen mit geriebenem Teig oder Blätterteigabfällen foncieren. Inzwischen etwas Reis 30 Minuten lang mit Milch kochen, diesen Reis mit 2 ganzen Eiern binden und 100 gr Zucker pro 150 gr Reis hineingeben. Dann 1 Löffel Butter und einige Korinthen daruntermischen. Die Formen mit dieser Masse füllen, nachdem man den Boden eingestochen hat und 20 Minuten im heissen Ofen backen. Kalt servieren.

2241. — Darioles — Darioles. Babaformen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und die Formen mit folgender Masse füllen : für 10 Darioles 2 Eier mit 100 gr Zucker gut verrühren, dann 30 gr Mehl, 2 dzl kalte Milch sowie etwas Orangenblütenwasser daruntermischen. Die Formen bis zu $^3/_4$ mit dieser Crème füllen, je ein Stückchen Butter darin geben und $^1/_4$ Stunde im heissen Ofen backen.

2242. — Erdbeerschiffchen — Bateaux de fraises. Kleine Schiffchenformen mit geriebenem Teig oder Zuckerteig foncieren, sie zuerst mit Papier und rohem Reis garnieren und blind backen. Nachher die Schiffchen im heissen Ofen backen und wie die grossen Kuchen garnieren.

2243. — Pfirsischtörtchen nach neapolitanischer Art — Tartelettes aux pêches à la Napolitaine. Bestrichene Törtchenformen mit pasta frolla (siehe Teige) belegen, den Boden stark einstechen und die Törtchen ohne jegliche Garnitur im heissen Ofen backen. In die fertigen Törtchen je einen halbierten, in Sirup pochierten Pfirsisch legen, mit etwas Aprikosenmarmelade nappieren und eine halbierte Mandel auf den Pfirsisch setzen.

2244. — Vanillierte Fanchonnettes — Fanchonnettes à la vanille. Törtchenformen mit geriebenem Teig foncieren, den Boden einstechen und die Törtchen mit vanillierter Crème pâtissière füllen. Im heissen Ofen backen. Nachher die fertigen Fanchonnettes mit einer dicken Schicht Schweizermeringuemasse decken, die man beliebig dekoriert. Mit Staubzucker bestäuben und die Meringue bei schwacher Temperatur im Ofen überkrusten. In die Vertiefungen des Dekors ein wenig Stachelbeer- oder Aprikosengelée giessen.

2245. — Polkas — Polkas. Geriebenen Teig zu kleinen runden dünnen Scheibchen von der Grösse des Törtchens ausstechen und diese Teigscheibchen auf das bestrichene Blech ordnen. Einstechen. Nachher mit dem Spritzsack und einer geeigneten Tülle ein Brandteigkränzchen auf den Rand dieser Scheiben dressieren. Backzeit : zirka 12 Minuten im heissen Ofen. Diese Polka erinnern an ganz kleine Saint-Honoré. In die Vertiefung einen Löffel vanillierte Crème pâtissière einfüllen. Die Oberfläche reichlich mit Staubzucker bestreuen und mit dem Glüheisen darüber fahren.

2246. — Saint-André — Saint-André. Schiffchenformen mit geriebenem Teig foncieren und sie mit kalter, stark reduzierter Apfelmarmelade ganz ausfüllen. Mit einer guten Schicht Glace Royale decken, wie für die Stäbchen, und obenauf 2 Streifchen aus geriebenem Teig kreuzweise setzen. Backzeit : 10 Minuten, oben schwache Temperatur, unten heiss.

2247. — Florettes — Florettes. Ziemlich tiefe Törtchenformen (vorzugsweise Krustadenformen) mit geriebenem Teig foncieren. Auf den Boden ganz wenig Aprikosenmarmelade geben und die Form mit folgender Crème ausfüllen : 2 kleine Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, dann 90 gr vanillierten Grieszucker sowie 75 gr Mandelpulver daruntermischen. Mit etwas Kirsch parfümieren. Auf die gefüllten Törtchen grob gehackte Mandeln streuen. Mit Staubzucker bestäuben und die Florettes zirka 15 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2248. — Die Nonnen — Les Religieuses. Mit dem Spritzsack ebensoviele Windbeutelchen von der Grösse der gerösteten Choux und ebensoviele kleine Saint-Honoré-Choux dressieren, wie man Nonnen zu bereiten wünscht. Diese Choux 10-15 Minuten im heissen Ofen backen, sie mit Crème pâtissière füllen, dann die grossen mit Schockolade- und die kleinen mit Mokkafondant glacieren. Eine Mokkabuttercrème im voraus bereiten und kleine Törtchen aus geriebenem Teig, die man mit Crème pâtissière gefüllt hat, ebenfalls im voraus backen. Wenn erkaltet, je ein grosses Windbeutelchen in die Mitte der Törtchen legen und auf dieses ein kleineres Windbeutelchen setzen. Ringsherum eine Bordüre von Mokkabuttercrème spritzen. Von der gleichen Mokkacrème mit einer cannelierten Tülle obenauf dekorieren.

2249. — Mandeltörtchen — Tartelettes amandines. Zutaten : 80 gr Mandeln, 100 gr Zucker, 20 gr Mehl, 40 gr zerlassene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 3 Esslöffel Doppelrahm, 1 Likörgläschen Kirsch.

Den Zucker mit den Mandeln pilieren, nach und nach mit den Eiern ablöschen, dann das Mehl, die zerlassene Butter sowie den Kirsch daruntermischen. 12 mit Zuckerteig foncierte Törtchenformen, deren Boden man eingeschnitten hat, mit obiger Crème füllen. Auf die Crème gehackte Mandeln streuen und die Mandeltörtchen 12-15 Minuten im ziemlich heissen Ofen backen. Die Törtchen herausnehmen und sie sofort mit kochender Aprikosenmarmelade bepinseln.

2250. — Nancéens — Nancéens. Zutaten für 12 Stück : 50 gr Mandeln, 100 gr vanillierter Zucker, 2 Eiweiss.

Die Mandeln ganz fein pilieren, den Zucker nach und nach hineingeben und mit 1 Eiweiss ablöschen. Dann diesen Teig in einer Kasserolle heissmachen, bis man den Finger nicht mehr darin halten kann. Die Kasserolle vom Feuer nehmen und das zweite Eiweiss unter die Masse ziehen, nachdem man es zu festem Schnee geschlagen hat. Die Masse in mit Zuckerteig foncierte Schiffchenformen einfüllen. Obenauf 2 halbe Mandeln setzen, mit Staubzucker bestäuben und 12-15 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2251. — Massillons — Massillons. Zutaten für 12 Stück : 100 gr Mandeln, 150 gr Zucker, 2 ganze Eier, 1 zu Schnee geschlagenes Eiweiss, Vanille.

Die Mandeln mit dem Zucker und der Vanille pilieren, dann die Eier eines nach dem andern hineingeben und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Die Masse in mit Zuckerteig foncierte Törtchenformen einfüllen und die Biscuits etwa 10 Minuten im ziemlich heissen Ofen backen. Obenauf eine Masse bestehend aus einem halben Eiweiss, das man mit 80 gr Staubzucker und 40 gr fein gehackten Mandeln angerührt hat, streichen. Mit Staubzucker bestäuben und die Törtchen noch weitere 2 Minuten in den mittelheissen Ofen stellen.

2252. — Exquis — L'Exquis. 100 gr Mandeln mit 100 gr Zucker pilieren, dann 40 gr Mehl und etwas Vanille hineingeben. Mit 1 Eiweiss ablöschen und die Masse zu einem festen Teig verarbeiten. Den ausgerollten Teig zu kleinen Plätzchen ausstechen und bestrichene und bestäubte Törtchenformen damit foncieren. Die Törtchen bei gelinder Temperatur im Ofen blind backen. Wenn erkaltet, eine Schockolade-Buttercrème darin einfüllen, die folgenderweise zubereitet wird : 4 Schockoladetafeln mit 3 Esslöffeln Milchcrème und 40 gr feinster Butter zu einer glatten Masse verrühren. Diese Füllung erkalten lassen und die Törtchen alsdann damit garnieren. Die Oberfläche mit Schockoladefondant glacieren. In die Mitte eine halbe Pistazie setzen.

2253. — Mercedes — Les Mercédès. Runde, tiefe Törtchenformen mit Zuckerteig foncieren, den Boden einstechen und ein ganz kleines Häufchen gehackte, in Zucker eingemachte Früchte darauf geben, die man mit etwas Aprikosenmarmelade gebunden hat. Dann 125 gr Mandeln mit 125 gr Zucker fein pilieren, mit 2 grossen Eiweiss ablöschen und mit etwas Kirsch parfümieren. Die Förmchen mit diesem weichen Teig ausfüllen, obenauf dünn geschnittene Mandeln streuen, in die Mitte eine halbe in Zucker eingemachte Kirsche setzen, reichlich mit Staubzucker bestreuen und die Törtchen 10-12 Minuten im ziemlich heissen Ofen backen.

2254. — Nichettes — Les Nichettes. Mit Zuckerteig foncierte Schiffchenformen mit Crème Bourdaloue füllen. Obenauf dünn geschnittene Mandeln streuen und mit Staubzucker bestäuben. Im heissen Ofen backen, damit die Mandeln geröstet werden und der Zucker zu Caramel wird.

2255. — Lisettes — Les Lisettes. Mit Zuckerteig foncierte Schiffchenformen mit folgender Masse garnieren : 60 gr Mandeln mit 60 gr Zucker pilieren, dann 50 gr gehacktes Orangeat hinzufügen und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Mit einem rautenförmig geschnittenen Stück Orangeat verzieren. Die Schiffchen 10 Minuten im mittelheissen Ofen backen und sie nachher leicht mit Staubzucker bestäuben.

2256. — Frascatis — Les Frascatis. 12 mittelgrosse Törtchenformen mit geriebenem Teig foncieren und sie mit folgender Masse füllen : 100 gr Mandeln mit 100 gr Zucker, einem ganzen Ei sowie einem Eigelb pilieren, mit 1 Likörgläschen Kirsch parfümieren und 100 gr gehackte in Zucker eingemachte

Früchte daruntermischen. Im heissen Ofen backen. Mit einer Schockolademeringuemasse decken. Die Törtchen noch 2 Minuten in den Ofen stellen, um die Meringue zu überkrusten, ohne sie Farbe nehmen zu lassen.

2257. — Pralinierte Duchesses — Duchesses pralinées. 3 Eiweiss zu festem Schnee schlagen, dann 100 gr vanillierten Zucker, 30 gr pulverisierte Mandeln, 30 gr geröstete und pulverisierte Haselnüsse und 30 gr Mehl daruntermischen, nachher 30 gr zerlassene Butter hineingeben. Diesen Teig zu kleinen, ovalen, ganz dünnen Plätzchen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren, indam man sich eines Stückes Carton bedient, dessen mittlere Teil herausgeschnitten wurde, und den Teig mit dem Spatel hinein streicht. Backzeit : 4-5 Minuten im sehr heissen Ofen. Die Plätzchen paarweise zusammensetzen und sie mit einer dünnen Schicht Pralinteig füllen.

2258. — Succès — Succès. Zutaten für 12 Stück : 80 gr Honig, 80 gr Butter, 80 gr Nüsse und etwas Vanillepulver.

Die Nüsse pilieren, indem man nach und nach den Honig hineingibt. Die leicht zerlassene Butter hinzufügen und die Masse zu einem weichen Teig verarbeiten. Kleine Krustaden aus Zuckerteig, die man im voraus blind gebacken hat, domartig mit dieser Masse füllen. Die Oberfläche mit einem leichten Mokkafondant glacieren.

2259. — Englisches Brot — Pain anglais. 125 gr Mehl, 125 gr Zucker, 100 gr Butter, 90 gr Mandeln, etwas Salz, Zitrone, 1 ganzes Ei. Die Mandeln mit dem Zucker pilieren, mit etwas Ei ablöschen und das Ganze zu einem sehr feinen Teig verarbeiten, den man zusammen mit den übrigen Zutaten in die Mitte des Mehles gibt. Die Masse zu einem weichen Teig kneten, den man während 2 Stunden an der Kühle ruhen lässt. Nachher den Teig in nussgrosse Stücke teilen und diese mit der Hand zu länglichen Brötchen formen. Die Brötchen auf das gebutterte Blech ordnen; obenauf mit dem Messer einschneiden. Die Oberfläche mit zerschlagenem Ei bepinseln und die Brötchen 10 Minuten im sehr heissen Ofen backen.

2260. — Schottische Brötchen — Pain d'Ecosse. Zutaten : 125 gr Mehl, 60 gr Butter, 75 gr Zucker, 1 Ei, Zitronenschale, 1 Prise kohlensaures Natron.

Das Ganze zusammenkneten und den Teig ruhen lassen. Dann nussgrosse Stücke davon schneiden und diese zu länglichen Schiffchen fassonnieren. Die Brötchen aufs bestrichene Blech ordnen und sie mit Eigelb bepinseln. Backzeit : 6-7 Minuten im ziemlich heissen Ofen. Diese Brötchen gehen beim Backen auf.

2261. — Gefüllte Honigbrötchen — Les fourrés au miel. Einem Zuckerteig 100 gr ganz fein gehackte Fruits confits beimengen. Dann den Teig ziemlich dünn ausrollen und mit dem glatten Ausstecher kleine runde Plätzchen von 5 cm Durchmesser daraus schneiden, die man auf das bestrichene Blech ordnet. Im recht heissen Ofen backen. Die Böden paarweise zusammensetzen, dazwischen eine kleine Schicht Honig. Mit vanilliertem Staubzucker bestäuben.

2262. — Griechische Brötchen — Pains à la Grecque. 250 gr gesiebtes Mehl zu einem Kranze formen und in die Mitte 10 gr Hefe, die man mit etwas lauwarmem Wasser angerührt hat, geben. Nachher 25 gr Grieszucker, 1 kleine Prise Zimmt sowie 2 Eier hinzufügen. Das Ganze tüchtig verarbeiten und zuletzt noch 100 gr Butter daruntermischen. Den Teig aufgehen lassen und ihn alsdann zu eigrossen Stücken formen, die man zu Stäbchen fassonniert. Die Stäbchen in Kristallzucker wälzen, sie mit der Holzrolle leicht ausbreiten und auf das bestrichene Blech ordnen. Im heissen Ofen backen.

2263. — Biarritz — Les Biarritz. Gleiche Zubereitung wie für den Makronenteig gegeben. Die Biscuits auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren, wobei man sich eines Stückes Carton bedient (siehe Duchesses No. 2257). Durchmesser des Cartons : 6 cm. Im Ofen backen, die Biscuits vom Blech entfernen und sie zum Erkalten flach legen. Den unteren Teil in Schockoladekouvertüre tauchen. An der kalten Luft abkühlen.

2264. — Blidahs — Les Blidahs. 2 Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, dann 100 gr pulverisierte Mandeln, 100 gr Zucker, 15 gr Mehl, 1 Zitronenschale sowie etwas Carmin daruntermischen. Diesen Teig zu ovalen Böden auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren, wobei man sich einer benetzten Blechschablone bedient. Die Oberfläche reichlich mit Staubzucker bestäuben und 10-12 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2265. — Venezianer — Les Vénitiens. Einen Zuckerteig 3 mm dick ausrollen und Vierecke von 5 cm Seitenlänge daraus schneiden, die man auf das bestrichene Blech ordnet. Dann die Biscuits mit einer dünnen Schicht Glace Royale decken, unter die man eine starke Prise Mehl gemischt hat, damit sie nicht zu flüssig wird. Mit verdünnter Aprikosenmarmelade auf der Oberfläche ein Kreuz zeichnen. Im Ofen soll die Hitze unten stark, oben dagegen ganz schwach sein. Die Ofentür ein wenig offen lassen. Backzeit : 10-12 Minuten.

2266. — Visitandines — Les Visitandines. 125 gr pulverisierte Mandeln mit 100 gr Zucker in eine Schüssel geben, nach und nach 4 Eiweiss hinzufügen und die Masse während $^{1}/_{4}$ Stunde mit dem Spatel verarbeiten. Mit Vanille parfümieren. Dann 50 gr gesiebtes Mehl sowie 150 gr geklärte und erkaltete jedoch noch flüssige Haselnussbutter unter die Masse ziehen. Zuletzt noch 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss hineingeben. Diesen Teig in bestrichene und bestäubte Törtchen-oder Schiffchenformen einfüllen.

2267. — Kleine Brasilianer — Petits Brésiliens. 4 Eiweiss zu Schnee schlagen und 125 gr pulverisierte Mandeln sowie 125 gr Zucker daruntermischen. Diesen Teig zu kleinen runden Plätzchen von 6 cm Durchmesser auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Im mittelheissen Ofen backen, die Böden vom Blech entfernen und sie erkalten lassen. Dann 3 Plätzchen zusammensetzen, dazwischen eine Schockolade- oder Mokkabuttercrème streichen, die Oberfläche und den Rand maskieren und gehackte und geröstete Mandeln darauf streuen. Mit Staubzucker bestäuben.

2268. — Tuiles perlées — Les tuiles perlées. 125 gr Butter, 125 gr Zucker, 150 gr Mehl, 2 Eigelb und etwas Salz zusammenkneten. Den Teig recht dünn ausrollen und kleine runde Scheibchen daraus schneiden, die man auf das bestrichene Blech stellt. Im heissen Ofen backen. Nachher die Biscuits sofort vom Blech entfernen und sie mit der Rolle biegen. Die Oberfläche mit eingekochter Aprikosenmarmelade bestreichen. Mit Kristallzucker oder gehackten und gerösteten Mandeln bestreuen.

2269. — Trouviller Sandbrötchen — Sablés de Trouville. 125 gr Mehl, 100 gr Butter, 50 gr pulverisierte Mandeln, 70 gr Zucker, 2 Eigelb, etwas Salz und Zitrone.

Gleichen Teig wie für die Sablés Vendéens (No. 2270) bereiten, aber mit dem rohen Eigelb und unter Zugabe von Mandeln. Den ausgerollten Teig zu runden Scheibchen ausstechen. Nachher jedes Scheibchen in vier gleiche Teile schneiden. Diese Sablés mit zerschlagenem Ei bepinseln, die Oberfläche mit dem Messer leicht cannelieren und 7-8 Minuten im heissen Ofen backen.

2270. — Vendeer Sandbrötchen — Sablés Vendéens. 125 gr Mehl, 90 gr Butter, 60 gr Zucker, 2 hartgekochte Eigelb, 3 gr Salz, 1 Zitronenschale.

Das Mehl zu einem Kranz formen und die übrigen Zutaten sowie die durchs Sieb gestossenen Eigelb in die Mitte geben. Den Teig zusammenkneten und ihn während 2 Stunden an der Kühle ruhen lassen. Nachher den Teig 4 mm dick ausrollen und dreieckige Stückchen ausstechen, die man auf das gebutterte Blech ordnet. Auf einem ziemlich grossen Zapfen eine Quadrierung einschneiden und diesen bestäubten Zapfen auf die Brötchen drücken. Backzeit : 7-8 Minuten im heissen Ofen. Nicht mit Eigelb bepinseln.

2271. — Souvaroffs — Souvaroffs. 125 gr Mehl, 100 gr Butter, 50 gr Zucker, 3 gr Salz. Das Mehl zu einem Kranz formen und die zerlassene Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, alles mit den Fingerspitzen mischen, damit der Teig nicht sandartig wird. Keine Eier dazu verwenden, noch irgendwelche Flüssigkeit. Den Teig während 1 Stunde ruhen lassen und ihn alsdann 3 mm dick ausrollen. Kleine ovalförmige Plätzchen darin ausstechen und sie im recht heissen Ofen backen. Wenn fast gargebacken, die Biscuits mit Staubzucker bestäuben und diesen Zucker im Ofen zu hellem Caramel werden lassen. Die erkalteten Böden paarweise zusammensetzen, dazwischen eine Schicht Stachelbeergelée streichen.

2272. — Nanteser Biscuits — Galettes nantaises. 125 gr Mehl, 50 gr Butter, 60 gr Zucker, 40 gr pulverisierte Mandeln, 2 Eigelb, 3 gr Salz.

Die Zutaten zu einem recht glatten Teig verarbeiten, diesen zu einer Kugel zusammenrollen und während 1 Stunde an der Kühle ruhen lassen. Nachher den Teig 3 mm dick ausrollen und mit einem cannelierten Ausstecher von 6-7 cm Durchmesser Scheibchen daraus schneiden, die man auf das bestrichene Blech stellt und mit Eigelb bepinselt. Mit der Gabel eine Quadrierung darauf zeichnen. In die Mitte eine Prise Mandelpulver geben, das man mit Staubzucker deckt. Die Biscuits 7-8 Minuten im heissen Ofen backen.

2273. — Bretonische Biscuits — Galettes Bretonnes. 125 gr Mehl, 60 gr Butter, 80 gr Korinthen, 50 gr Zucker, 1 Ei, etwas Salz, eine Prise Zimmtpulver.

Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2272). Den Teig zu eigrossen Stücken formen und diese mit einer bestäubten Form leicht ausbreiten. Mit Eigelb bepinseln und mit dem Messer cannelieren. In die Mitte eine Prise Korinthen geben (in obigen 80 gr nicht inbegriffen). Im heissen Ofen backen. Statt Zimmet kann man irgendein anderes beliebiges Aroma verwenden.

2274. — Schweizerbiscuits — Galettes Suisses. 125 gr Mandeln, 125 gr Mehl, 120 gr Zucker, 40 gr Butter, 3 Eigelb oder 1 ganzes Ei, Vanille, Salz.

Zuerst die Mandeln mi dem Zucker pilieren und die 3 Eigelb nach und nach hineingeben. Die Masse mit dem Mehl und den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten, den man während einer Stunde an der Kühle ruhen lässt. Den 3 mm dick ausgerollten Teig in Scheibchen schneiden und diese mit Eigelb bepinseln. Mit dünn geschnittenen Mandeln decken, mit Staubzucker bestäuben und 8-10 Minuten im heissen Ofen backen. Die dünn geschnittenen Mandeln kann man durch eine halbe Mandel ersetzen, die man in die Mitte des Biscuits legt.

2275. — Salzbiscuits oder Capitaines — Galettes salées ou Capitaines. 125 gr Mehl, 75 gr Butter, 5 gr Salz, 3-4 Löffel kalte Milch oder 1 Eigelb und etwas Milch.

Sämtliche Zutaten zusammenkneten, und zwar sehr sorgfältig, damit der Teig nicht elastisch wird. Dann den Teig während 1 Stunde ruhen lassen und ihn nachher papierdünn ausrollen. Die Oberfläche so viel wie möglich mit der Gabel einstechen und kleine Scheibchen von 5 cm Durchmesser ausstechen, die man auf das bestrichene Blech stellt. Mit gesalzener Milch bepinseln und 4-5 Minuten im sehr heissen Ofen backen. Nach dem Backen die Biscuits sofort nochmals mit gesalzener Milch bepinseln.

2276. — Kleine Blätterteigbiscuits — Petites galettes feuilletées. Aus Dreikönigskuchenteig oder mit Blätterteigabfällen, die man zu Kügelchen zusammenrollt und mit der Holzrolle ausbreitet, kleine Blätterteigbiscuits bereiten, diese mit Staubzucker bestreuen und im Ofen glacieren. Zum Tee servieren.

2277. — Neapolitanische Biscuits — Galettes Napolitaines. Auf den bestäubten Marmortisch Pasta frolla (Siehe Teige), dem man pulverisierte Mandeln beigefügt hat, zu eigrossen Kügelchen formen, diese wie die Bleibiscuits ausbreiten und mit folgender Masse decken : 1 Eiweiss, 100 gr Staubzucker und 50 gr dünn geschnittene Mandeln zu einem ziemlich festen und weichen Teig verarbeiten, unter den man noch eine starke Prise Mehl mischt. Mit Staubzucker. Backzeit : 10 Minuten im heissen Ofen. Obere Hitze schwächer.

2278. — Bleibiscuits — Galettes de plomb I. 125 gr Mehl, 80 gr Butter, 20 gr Zucker, 1 Esslöffel Doppelrahm, 1 Prise Salz, 1 kleines ganzes Ei. Den Teig zusammenkneten und ihn während einer Stunde ruhen lassen, dann eigrosse Stücke daraus formen, die man zu Kügelchen rollt. Die Kugeln auf das bestrichene Blech stellen und diese 4 mm dick ausbreiten, indem man mit einer Form oder

einer bestäubten Büchse darauf drückt. Die Biscuits noch eine weitere halbe Stunde ruhen lassen, sie mit Eigelb bepinseln, mit dem Messer cannelieren und 8-10 Minuten im heissen Ofen backen.

2279. — Bleibiscuits II — Galettes de plomb II. Dazu verwenden die Pâtissiers Blätterteig und Briochteig zu gleichen Teilen. Es kommt jedoch nicht oft vor, dass man in der bürgerlichen Küche diese beiden Teige gleichzeitig unter der Hand hat.

2280. — Mandelbiscuits nach Richelieu — Crépinettes d'amandes Richelieu. 100 gr Butter, 100 gr trockene, dünn geschnittene Mandeln, 100 gr Zucker, 50 gr Mehl, Vanille. Die zerlassene Butter tüchtig mit dem Zucker, der Vanille und den Mandeln verarbeiten, zuletzt das gesiebte Mehl hineingeben. Genau gleich wie die Orangenbiscuits (No. 2289) backen, die Biscuits lauwarm werden lassen und sie alsdann vom Blech entfernen. Man kann sie auch auf die Holzrolle legen, damit sie die Form von Dachziegeln annehmen. Diese Biscuits sind äusserst zerbrechlich.

2281. — Bordeleser Croquets — Croquets de Bordeaux. 125 gr Mehl, 50 gr Butter, 50 gr Zucker, 75 gr ungeschälte Mandeln, 1 Ei, Salz, Vanille, 1 Löffel Backpulver.

Den Teig mit den ganzen Mandeln kneten und ihn alsdann grob hacken. Mit diesem gehackten Teig eine faustgrosse Rolle formen, die man in die Mitte eines Bleches stellt und mit der Hand etwas ausbreitet, wobei die Mitte des Stückes nach wie vor etwas gewölbt sein muss. Mit Eigelb bepinseln und nach beiden Richtungen mit der Gabel ciselieren, damit eine Quadrierung entsteht. Im ziemlich heissen Ofen 15-18 Minuten backen. Das Biscuit soll beim Backen aufgehen. Wenn erkaltet, das Biscuit querdurch in fingergrosse Tranchen schneiden.

2282. — Damen-Croquets — Croquets de Dames. Zuckerteig mit Orangenaroma, den man zu kleinen Schiffchen dressiert. Die Schiffchen mit Eiweiss bepinseln und in Kristallzucker wälzen. Im mittelheissen Ofen backen.

2283. — Kleine neapolitanische Biscuits — Petits gâteaux napolitains. Pasta frolla 3 mm dick ausrollen und glatte Scheibchen von 7-8 cm Durchmesser daraus ausstechen. Für 12 Biscuits 24 Scheiben bereiten, worunter 12 Stück in der Mitte breit ausgeschnitten werden. Die Scheiben im heissen Ofen backen und auf die vollen Scheiben je eine ausgehöhlte Scheibe setzen, dazwischen etwas verdünnte Aprikosenmarmelade. Das montierte Biscuit mit Aprikosenmarmelade maskieren und auf den Rand Kristallzucker streuen. In die Mitte eine Crème Bourdaloue, Apfelmarmelade, Kastanienpurée, Konfitüre, etc. einfüllen.

2284. — Chantilly-Meringues — Meringues Chantilly. Eine Schweizermeringuemasse mit dem Spritzsack und einer grossen runden Tülle zu ziemlich grossen halbeierförmigen Stücken auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Die Meringues vollständig mit Staubzucker bestreuen; nach einer Minute das Blech umkehren, um den überflüssigen Zucker zu entfernen. Bei ganz schwacher

Temperatur im Ofen backen (15 Minuten). Nachher die Meringues vom Blech lösen und sie unten aushöhlen, indem man, während sie noch weich sind, mit einem Ei darauf drückt. Dann die fertigen Meringues umgekehrt in den Tellerwärmer stellen, bis sie ganz trocken sind. Trocken aufbewahren.

2285. — Mandelrochers — Rochers aux amandes. Gekochte Meringuemasse, unter die man dünn geschnittene Mandeln sowie etwas Vanille mischt. Die Masse mit einem Esslöffel zu unregelmässigen Häufchen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Die Rochers 8-10 Minuten in dem Tellerwärmer backen. Nur die Oberfläche wird knusperig, während das Innere des Biscuits weich bleibt. Man kann diese Rochers beliebig parfümieren : Erdbeer, Mokka, Schockolade, Vanille, etc.

2286. — Chamonix — Chamonix. Runde Meringues dressieren und sie mit einer Bordüre aus gezuckerter und vanillierter Kastanienpurée garnieren; in die Mitte einen Esslöffel recht fester Crème Chantilly einfüllen, die man wie ein Nest dressiert.

2287. — Die Sonne von Nizza — Soleils de Nice. Gleichen Teig wie für die Croissants de Provence (No. 2290) bereiten und ihn zu aprikosengrossen Kügelchen formen. Die Kugeln mit Eiweiss bepinseln, sie in gehackten Mandeln wälzen und auf ein bestrichenes Papier legen. Mit der Fingerspitze in jedem Kügelchen eine kleine Vertiefung machen und die Biscuits 10 Minuten im mittelheissen Ofen backen. In die Vertiefung etwas Aprikosenmarmelade einfüllen. Obenauf dünn geschnittene Pistazien rosettenartig setzen. Sollten die Kugeln am Papier festkleben, braucht man nur das Papier unten leicht zu benetzen.

2288. — Spiegel — Miroirs. (1. Masse) : 60 gr pulverisierte Mandeln, 60 gr Grieszucker, 2 Eiweiss.

(2. Masse) 75 gr Mandeln, 75 gr Zucker, 10 gr Mehl, 20 gr Butter, 1 Eigelb, etwas Rum.

Die 2 Eiweiss zu Schnee schlagen, dann den Zucker und die Mandeln daruntermischen und die Masse mit dem Spritzsack und einer mittelgrossen runden Tülle zu kleinen ovalförmigen Böden auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Mit feingehackten Mandeln bestreuen und die Mitte mit der zweiten Masse füllen, nachdem man diese vorerst ganz fein zerstossen und mit etwas Rum weichgemacht hat. Im mittelheissen Ofen backen, den Mittelteil mit verdünnter Aprikosenmarmelade glacieren und obenauf eine ganz leichte Schicht von einem sehr dünnen Rumfondant streichen.

2289. — Orangenbiscuits — Galettes à l'orange. 100 gr gehackte Mandeln, 100 gr Grieszucker, 100 gr Orangeat, 70 gr Butter, 1 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Milch, etwas Carmin. Die Butter in einer Schüssel mit dem Zucker 2-3 Minuten lang rühren, dann die Mandeln, das gehackte Orangeat, das gesiebte Mehl daruntermischen, mit einem Tropfen Carmin färben und den Teig zu Häufchen auf leicht bestrichene Bleche dressieren. Die Kügelchen mit einer nassen Gabel ausbreiten. Backzeit : 5-7 Minuten im recht heissen Ofen. Die Biscuits zuerst abkühlen und sie erst nachher vom Blech entfernen, da sie leicht brechen.

2290. — Gipfel nach provençalischer Art — Croissants de Provence. 150 gr Mandeln, 150 gr Grieszucker, 2 Eiweiss, 1 Esslöffel recht dicke Aprikosenmarmelade, Vanille.

Die Mandeln fein pilieren, indem man nach und nach den Zucker daruntermischt. Dann die Marmelade und die beiden Eiweiss hineingeben und die Masse zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen Teig in nussgrosse Stücke teilen und diese mit etwas Mehl zu fingergrossen Röllchen formen. Die Röllchen mit zerschlagenem Ei bespritzen und sie alsdann in dünn geschnittenen oder gehackte Mandeln wälzen. Die Biscuits auf ein bestrichenes Papier stellen, wobei man sie halbmondförmig biegt. Mit Eigelb bepinseln und 10 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Nachher die Gipfel sofort mit stark gezuckerter Milch bestreichen, damit sie recht glänzend werden.

Kleine Biscuits aus Brandteig

2291. — Schockolade-Blitzkuchen — Eclairs au chocolat. Mit dem Spritzsack und einer runden kleinfingergrossen Tülle einen Brandteig zu geraden, 7-8 cm langen Stäbchen auf ein leicht bestrichenes Blech dressieren und diese Stäbchen mit Eigelb bepinseln. Im recht heissen Ofen 15-18 Minuten backen. Dann die kleinen Kuchen mit einem Papier decken und sie noch weitere 5-10 Minuten in den Ofen geben, damit sie recht trocken werden. Nachher auf der Seite des oberen Teiles mit der Schere einen Einschnitt machen und die Blitzkuchen mit einer Crème pâtissière oder einer Schockoladebuttercrème füllen. Zuletzt die Oberfläche sorgfältig mit einem Schockoladefondant glacieren.

2292. — Mokka-Blitzkuchen — Eclairs au café. Genau gleiche Zubereitung wie oben (2291), nur dass man die Schockoladencrème und den Schockoladenfondant durch Mokkacrème und Mokkafondant ersetzt.

2293. — Windbeutelchen mit Crèmefüllung — Petits choux à la crème. Von Brandteig Kugeln von der Grösse einer kleinen Mandarine dressieren, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und die Choux 15 Minuten im heissen Ofen backen. Wenn erkaltet, ein Deckelchen abschneiden und mit dem Dressiersack eine kleine Menge Crème Saint-Honoré in die Vertiefung einfüllen.

2294. — Mekka-Brötchen — Pains de La Mecque. Brandteig in Form von Meringues dressieren, die Oberfläche mit Grieszucker bestreuen, in der Mitte einen Einschnitt machen und im ziemlich heissen Ofen backen (12-15 Minuten), wobei darauf geachtet werden muss, dass sich die Brötchen nicht allzu stark kolorieren. Bei den Pâtissiers werden diese Biscuits so verkauft, doch empfehlen wir, sie mit einer beliebigen Crème oder Konfitüre zu garnieren.

2295. — Jakobsstäbchen — Bâtons de Jacob. Gewöhnliche Blitzkuchen mit Vanillecrème garnieren und sie mit zu ziemlich dunklem Caramel gekochtem Zucker glacieren.

2296. — Madelons — Madelons. Brandteig mit dem Spritzsack und einer grossen cannelierten Tülle in Form von S dressieren. Mit Kristallzucker bestreuen

und im ziemlich heissen Ofen backen. Obenauf mit der Schere einen Einschnitt machen und die Biscuits mit Stachelbeergelée, garnieren.

2297. — **Kleine Plum-cakes — Petits plum-cakes.** Babaformen mit Papier belegen (siehe grosse Plum-cakes). Dann die Förmchen bis zu $^3/_4$ mit dem Teig füllen und die Cakes zirka 12 Minuten im ziemlich heissen Ofen backen.

2298. — **Menelicks — Ménélicks.** Plum-cake-Teig in kleinen Becherformen, wie für die Pomponnettes, backen, dann die Biscuits in Rumsirup tränken und sie nachher mit Schockoladenfondant glacieren.

Fremländische Kuchen

2299. — **Buns (englische Pâtisserie) — Les Buns (anglais).** — 250 gr Mehl, 75 gr Zucker, 50 gr Butter, 100 gr Korinthen, 8 gr Hefe, 2 ganze Eier, je 1 Tasse Milch und Wasser, feines Salz, Zimmet.

Aus dem Viertelteil des Mehles und etwas warmem Wasser einen Hefeteig bereiten und wenn er gut aufgegangen ist, den Rest des Mehles sowie die übrigen Zutaten daruntermischen und das Ganze zu einem festen Teig im Genre Briocheteig wirken. Die Korinthen im letzten Moment unter den Teig mischen. Dann den Teig während 1 Stunde an der Wärme aufgehen lassen, ihn klopfen und zu eigrossen Kugeln formen, die man aufs Blech legt. Die Teigkugeln noch weitere 30 Minuten aufgehen lassen, sie alsdann im heissen Ofen backen und sofort nach dem Backen mit gezuckerter Milch bepinseln. Die Buns eine Minute in den Ofen stellen, damit sie recht trocken werden.

2300. — **Mufflins (englische pâtisserie) — Les Mufflins (anglais).** 250 gr Mehl, 15 gr Butter, 8 gr Salz, 7 gr Hefe, lauwarme Milch und warmes Wasser.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte ein Loch machen und die Hefe hinein legen. Die Milch sowie das warme Wasser darauf giessen und die Hefe damit anrühren, dann die zerlassene Butter und das Salz hinzufügen, den Teig mit der Hand kneten. Er soll etwas weich sein. Den Teig decken und ihn gut aufgehen lassen, nachher wieder etwas Mehl zugeben, damit er fester wird und man ihn mit der Hand zu eigrossen Kügelchen formen kann. Diese Kugeln leicht ausbreiten und sie auf ein bestäubtes Tuch legen. Die Mufflins ruhen lassen bis sie zweimal so gross werden, sie alsdann mit Milch bepinseln und rasch im warmen Ofen backen. Vor dem Servieren die Mufflins spalten und sie mit Butter beträufeln.

2301. — **Scones (englisches Pâtisserie) — Les Scones (anglais).** 250 gr Mehl mit 10 gr englischer Hefe (backing powder) vermischen, dann 1 Esslöffel Butter, etwas Salz und Joghurt daruntermengen und das Ganze zu einem mittelfesten Teig wirken, den man während einer halben Stunde ruhen lässt. Dann den Teig ausrollen und ihn dreieckig schneiden. Mit der Fingerspitzen das Teigstück kegelförmig fassonnieren, es aufs bestrichene Blech legen und 8-10 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Die Scones werden in der Regel halbiert und im warmen Zustande mit Butter bestrichen. Sie werden in England zum Frühstück (Breakfast serviert).

2302. — Ginger nuts (englische Pâtisserie) — Ginger Nuts (anglais). 250 gr Mehl, 75 gr Butter, 100 gr Melasse, 15 gr Ingwerpulver, 2 ganze Eier, 1 Zitronenschale, 1 Löffel Backpulver, feines Salz. Sämtliche Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten, ihn ausrollen und kleine Plätzchen von 5 cm Durchmesser davon ausstechen. Die Biscuits mit Eigelb bepinseln und sie im heissen Ofen backen.

2303. — Moques (Belgische Pâtisserie) — Les Moques (pâtisserie belge). 250 gr Mehl, 140 gr Butter, 80 gr braune Kassonade, $^1/_2$ Paket elsässisches Backpulver, Zimt und Anispulver, 1 Ei.

Sämtliche Zutaten zusammen verarbeiten, den Teig jedoch nicht zu stark kneten, nur alles gut vermischen und die Masse zu einer grossen Wurst zusammenrollen. Den Teig während der Nacht ruhen lassen. Am anderen Tage die Teigwurst in $^1/_2$ cm dicke Tranchen schneiden, diese mit Eigelb bepinseln und im heissen Ofen backen. (Clements Rezept).

2304. — Praha (tschechische Pâtisserie) — Les Praha. 250 gr Mehl, 1 Paket Backpulver, 25 gr Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz und $^1/_2$ Glas Wasser oder lauwarme Milch. Diese Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten, dann 60 gr zerlassene Butter daruntermischen, den Teig decken und ihn während einer Stunde bei gelinder Wärme ruhen lassen. Nachher den Teig, der die Konsistenz eines Briocheteiges aufweisen soll, auf den bestäubten Tisch geben, ihn zu runden, nussgrossen Kugeln rollen, die man nicht zu dicht aneinander auf das bestrichene Blech stellt. Ein Kupfergewicht von 100 gr in ein Tuch einwickeln, es in Mehl tauchen und in die Mitte jedes Kügelchens einstecken, so dass ein kleines Loch entsteht, wobei der Teig natürlich nicht ganz durchgestochen werden darf. Diese Vertiefung mit etwas Crème pâtissière füllen, in die Mitte eine Smyrnatraube setzen, oder mit Aprikosen-oder Apfelmarmelade garnieren und obenauf dünn geschnittene Mandeln oder eine in Zucker eingemachte Orangenschale legen. Backzeit : 5 Minuten im heissen Ofen.

2305. — Weggli (Schweiz. Pâtisserie) — Les Weggli (Suisse). 25 gr Hefe in $^1/_4$ l lauwarmer Milch während der Nacht auflösen lassen. Dann 500 gr Mehl, 80 gr Butter sowie etwas Salz und Milch hineingeben und die Masse zu einem ziemlich festen Brotteig verarbeiten, den man zu ovalförmigen Brötchen formt. Die Brötchen während einer Stunde aufgehen lassen, dann die Oberfläche mit Milch beträufeln, auf der Seite mit der Schere einschneiden und 12-15 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2306. — Kleine Israel-Kuchen (jüdische Pâtisserie) — Petits gâteaux d'Israel. 2 Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, dann 150 gr fein gehackte Mandeln sowie 125 gr vanillierten Zucker daruntermengen. Das Ganze zu einem dicken Teig wirken, den man ausrollt. Die Oberfläche mit Mehl bestäuben und kleine Scheibchen von 2 cm Durchmesser davon ausstechen. Diese Biscuits nicht zu dicht aneinander auf das bestäubte Blech ordnen und sie etwa 1 Stunde ruhen lassen. Im mittelheissen Ofen backen. Diese Biscuits sollen nicht Farbe nehmen und auch beim Erkalten weich bleiben.

2307. — Anisbrötchen (jüdische Pâtisserie) — Pain d'anis (pâtisserie juive). 250 gr Zucker mit 3 ganzen Eiern schaumig rühren, dann 1 Kaffeelöffel Backpulver, 1 starke Prise Anis sowie 140 gr Mehl daruntermischen. (Weicher Teig im Genre Genoise). Den Teig löffelweise auf das gehörig gebutterte Blech fallen lassen und die Biscuits 1/4 Stunde im heissen Ofen backen. Erkalten lassen und die Anisbrötchen vom Blech entfernen. Diese Biscuits lassen sich in Blechbüchsen gut aufbewahren.

2308. — Mandelbiscuits mit Zimt (Jüdische Pâtisserie) — Biscuits aux amandes à la cannelle (pâtisserie juive). 200 gr Mehl mit 1 Ei, 125 gr Zucker, 125 gr halb zerlassener Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt und der nötigen Milch zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen Teig fingerdick ausrollen und kleine Vierecke von 6-7 cm Seitenlänge davon ausstechen, die man auf das bestrichene Blech ordnet. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und gehackte, benetzte und in Zucker und Mehl gewälzte Mandeln darüberstreuen. Den Teig 3 Stunden lang ruhen lassen und ihn alsdann 10-12 Minuten im ziemlich Ofen backen.

DAS KLEINE BACKWERK

Man unterscheidet verschiedene Kategorien von Konfekten oder Petits Fours. Die trockenen Konfekte, die aus trockenen Teigen hergestellt werden und somit keine Crèmefüllung enthalten; die mit Crème gefüllten Konfekte mit Fondantglasur, dann die Mandelkonfekte im Genre Makronen, die meringuierten Konfekte und die Fruchtkonfekte im Genre Fruchttörtchen.

Trockene Konfekte

2309. — Mailänderli — Les Milanais. 125 gr Mehl, 50 gr Mandelpulver, 50 gr Butter, 50 gr Zucker, 1 Ei, 1 Zitronen-oder Orangenschale, 1 Prise Salz.

Das Ganze wie einen Zuckerteig verarbeiten und diesen Teig während 2 Stunden an der Kühle ruhen lassen. Dann von dem ausgerollten Teig kleine verschiedenförmige Konfekte ausstechen, die man auf das bestrichene Blech ordnet und auch verschiedenartig dekoriert mit halbierten Mandeln, in Zucker eingemachten Früchten, etc. Den Teig kann man auch mit der Hand zu Brötchen, kleinen Zöpfchen, Kügelchen, etc. formen.

2310. — Trockene Konfekte aus Zuckerteig — Petits fours secs en pâte sucrée. Gewöhnlichen Zuckerteig ausrollen und verschiedenförmige Konfekte davon ausstechen, die man auf das gebutterte Blech dressiert. Die Konfekte mit Eigelb bepinseln und sie verschiedenartig dekorieren mit halbierten Mandeln, Malagatrauben, Angelika, Orangeat, etc. Diese Biscuits werden ganz nach Belieben verziert. Backzeit : 5-6 Minuten im recht heissen Ofen. Den Teig mit geriebener Orangen-oder Zitronenschale parfümieren.

2311. — Knusperige Ringe — Couronnes croquantes. Von ziemlich kleinen Zuckerteigscheibchen den Mittelteil ausstechen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln, Kristallzucker darüberstreuen und im heissen Ofen backen.

2312. — Gazons — Gazons. Zuckerteig zu nussgrossen Stücken formen und diese durch ein ziemlich grosses Sieb treiben, indem man mit dem Daumen stark darauf drückt. Die erhaltenen groben Fadennudeln auf das gebutterte Blech dressieren und sie im heissen Ofen backen.

2313. — Gepaltene Brötchen — Petits pains fendus. Kleine Zuckerteigstücke zu länglichen Brötchen formen, diese aufs bestrichene Blech ordnen, in der Mitte spalten, mit Eigelb bepinseln und im heissen Ofen backen.

2314. — Katzenzungen — Langues de chats. 60 gr Butter, 60 gr vanillierter Zucker, 60 gr Mehl, 2 Eiweiss. Die Butter schaumig rühren, den Zucker nach und nach hineingeben, dann die 2 nicht geschlagenen Eiweiss darunterziehen. Das Ganze gut verarbeiten und nachher das gesiebte Mehl mit dem Spatel unter die Masse mischen. Den Teig mit dem Dressiersack zu Stäbchen von der Grösse eines Bleistiftes und von der Länge eines kleinen Fingers auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Backzeit : 4-5 Minuten im sehr heissen Ofen. Die Zungen vom Blech lösen bevor sie vollständig erkaltet sind.

2315. — Palets de Dames — Palets de Dames. 60 gr Butter, 60 gr Zucker, 75 gr Mehl, 40 gr Korinthen, 1 Ei, einige Tropfen Rum.

Die Butter in einer Schüssel weichmachen, den Zucker hineingeben und das Ganze 3-4 Minuten lang tüchtig verrühren. Dann das ganze Ei darunter-mischen und die Masse weiter verarbeiten. Zum Schluss das Mehl sowie die gut gereinigten, in Rum mazerierten Korinthen beimengen. Den Teig zu kleinen flachen Makronen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Backzeit : 5 Minuten im sehr heissen Ofen.

2316. — Viscontis — Viscontis. Gleichen Teig wie oben (No. 2315) bereiten, aber ohne Korinthen. Den Teig zu grossen Pastillen auf das gebutterte und bestäubte Blech dressieren, die man alsdann mit gehackten Mandeln bestreut. Backzeit : 5-6 Minuten im recht heissen Ofen.

2317. — Mandelziegel — Tuiles aux amandes. 2 Eiweiss, 100 gr Zucker, 50 gr Mehl, 50 gr Butter, 40 gr dünn geschnittene Mandeln.

Gleiche Verarbeitung wie unten für den Cornetsteig (No. 2319) gegeben. Den Teig löffelweise auf das gebutterte Blech dressieren, dann die Teighäufchen mit der Gabel ausbreiten und sie mit Staubzucker bestreuen. Backzeit : 4-5 Minuten im heissen Ofen. Sofort nach dem Backen die Biscuits auf die Holzrolle legen, damit sie eine gewölbte Form annehmen.

2318. — Gezackte Ziegel — Tuiles dentelées. 75 gr vanillerter Zucker, 75 gr trockene, dünn geschnittene Mandeln, 75 gr Butter, 45 gr Mehl.

Die Butter in einer Schüssel weichmachen und sie während 4-5 Minuten mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Mandeln und dann das Mehl darunter-mischen. Dressieren, backen und auf Holzrolle formen.

2319. — Cornets — Cornets. 50 gr vanillierter Zucker, 30 gr Mehl, 30 gr zerlassene Butter, 25 gr Mandelpulver, 1 Eiweiss.

Den Zucker und das Eiweiss mit der Gabel leicht schaumig rühren, dann das gesiebte Mehl, die Mandeln und die Butter daruntermischen. Diesen flüssigen Teig zu kleinen Scheibchen auf sehr wenig gebutterte Bleche dressieren. Im sehr heissen Ofen backen. Sofort nach dem Backen die Biscuits zu Cornets rollen und sie in Blechformen erkalten lassen.

2320. — Fiches — Fiches. 125 gr Mehl, 60 gr geröstete, pulverisierte Haselnüsse, 50 gr Butter, Salz, Vanille, 1 Ei, 60 gr Zucker.

Das Ganze zu einem ziemlich weichen Teig verarbeiten, den man mit dem Spritzsack und einer grossen cannelierten Tülle zu langen Streifen von der Länge des Bleches dressiert. Backzeit : 5-6 Minuten im sehr heissen Ofen. Sofort nach dem Backen die Biscuit glacieren mit einer Masse bestehend aus Staubzucker und etwas Rum. Die erkalteten Fiches in kleinfingerlange Stücke schneiden.

2321. — Russische Zigaretten (für Glaces) — Cigarettes russes pour glaces. Zigarettenteig mit dem Spritzsack zu ganz dünnen, länglichen kleinen Vierecken auf bestrichene und bestäubte Bleche dressieren. Backzeit : 5-6 Minuten im sehr heissen Ofen. Dann die Vierecke vom Blech lösen, sie auf dem Tisch umkehren und auf einen Bleistift rollen. Mit der Hand fest darauf drücken und den Bleistift entfernen. Diese Operation soll in raschmöglichem Tempo durchgeführt werden.

2322. — Gefüllte Waffeln — Gaufrettes fourrées. Waffeln aus Zigarettenteig mit verschiedenartigen Buttercrèmes beliebig füllen. Im sehr heissen Ofen 5-6 Minuten backen, die Waffeln parieren und sie flach erkalten lassen. Nachher die Waffeln paarweise zusammensetzen, dazwischen eine leichte Crèmefüllung.

Anmerkung : Für diese Sorten von Petits Fours, für welche nur minime Proportionen in Betracht kommen und die aus ziemlich delikatem Teig hergestellt werden, empfehlen wir, vorerst mit nur 2-3 Stücken einen Versuch zu machen, bevor man das ganze Blech dressiert. Sollten sich die Petits fours als allzu delikat erweisen, gibt man noch etwas Mehl zu. Sollten sie dagegen zu hart sein, wird noch etwas zerlassene Butter unter den Teig gemischt.

2323. — Croquignoles — Les Croquignoles. 3 Eiweiss halbsteif schlagen, dann 240 gr Staubzucker hineingeben, das Ganze einige Minuten mit dem Spatel verarbeiten und nachher 190 gr gesiebtes Mehl unter die Masse mischen. Mit dem Spritzsack und einer Katzenzungentülle die Masse zu kleinen Knöpfen, die an ganz kleine Makronen erinnern, sowie sehr schmale kleinfingerdicke Stäbchen auf gebutterte und bestäubte Bleche dressieren. Diese Petits fours werden " Froschknochen " und " Gamaschenknöpfe " genannt. Die Knöpfe 5 Stunden und die Knochen nur 2 Stunden in den Tellerwärmer stellen. Sie dürfen somit nicht alle miteinander auf das gleiche Blech dressiert werden. Dann die Croquignoles 5 Minuten im heissen Ofen backen. Die Oberfläche soll schön weiss und glatt sein. Sofort nach dem Backen die Biscuits mit stark gezuckerter Milch bepinseln.

2324. — Lorbeerblätter — Feuilles de laurier. Ein vorteilhafter Ersatz für die Zigaretten, die man immer zu Glaces serviert. 100 gr gesiebtes Mehl in einer Schüssel mit 2 Eigelb, einer Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker und einem grossen Glas kalter Milch mit dem Schwingbesen gut vermischen. Den Teig in Form von Lorbeerblättern auf gebutterte und sehr wenig bestäubte Bleche streichen. Bei starker Hitze backen, etwas erkalten lassen und erst nachher die Blätter vom Bleche lösen. Diese Petits fours müssen recht knusperig und ziemlich stark gebacken sein.

Makronen und Mandelkonfekte

2325. — Nanziger Makronen — Macarons de Nancy. 100 gr Mandeln, 200 gr Zucker, 2 Eiweiss, Vanille.

Die Mandeln pilieren, den Zucker sowie die rohen Eiweiss nach und nach hineingeben, mit Vanille parfümieren. Der Teig soll weich, jedoch nicht streichfähig sein. Dann die Masse mit dem Spritzsack zu grossen Pastillen auf Papierblätter dressieren und sie 12-15 Minuten bei gelinder Temperatur im Ofen backen, nachdem man sie vorher leicht mit Wasser benetzt und mit Staubzucker bestreut hat. Nachher das Papier auf ein feuchtes Blech legen und einige Minuten später die Makronen vom Papier lösen.

2326. — Schockolade-Makronen — Macarons au chocolat. 125 gr Mandeln, 200 gr Zucker, 60 gr weichgemachte Schockolade, 2 Eiweiss.

Gleiche Zubereitung wie oben. Alle Zutaten im Stein zu einem ziemlich festen Teig wirken, den man in Stücke teilt. Die Teigstücke mit der Hand rollen, sie aufs Blech dressieren, mit dem benetzten Pinsel flach streichen und wie üblich im mittelheissen Ofen backen.

2327. — Orangenmakronen — Macarons à l'orange. 60 gr pulverisierte Mandeln, 75 gr Zucker, 15 gr Mehl, 2 Eiweiss, 1 Orangenschale.

Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, dann die Mandeln, den Zucker, das Mehl und die geriebene Orangenschale daruntermischen. Wie oben angegeben mit dem Spritzsack dressieren und 6-7 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Die Makronen paarweise zusammensetzen, dazwischen etwas Aprikosenmarmelade. Mit einem Orangen- oder Curaçaofondant glacieren.

2328. — Weiche Makronen — Macarons moelleux. 100 gr Mandeln, 150 gr Staubzucker, 1 Esslöffel Aprikosenmarmelade, 2 Eiweiss. Genau gleiches Verfahren wie für die anderen Makronen angegeben.

2329. — Haselnussmakronen — Macarons aux noisettes. 150 gr Haselnüsse, 80 gr blonde Kassonade, 250 gr Grieszucker, 2 Eiweiss, Vanille.

Gleiche Zubereitung wie oben (2325), unter Zugabe von 1 Kaffeelöffel Mehl, da die Haselnüsse mehr Oel enthalten, als die Mandeln.

2330. — Makronen nach Amiens-Art — Macarons d'Amiens. 150 gr kalte geschälte Mandeln, 150 gr Staubzucker, 1 Eiweiss, 1 Esslöffel Aprikosenmarmelade, etwas Vanille.

Gleiches Verfahren. Den festen Teig während der Nacht ruhen lassen, ihn alsdann mit den Händen zu einer Wurst rollen, die man in Tranchen schneidet, um die Makronen zu formen. Diese auf ein Blatt Papier ordnen und dieses auf doppeltes Blech legen, um die untere Seite des Teiges zu schützen. Dieser sehr feste Teig kann nicht mit dem Spritzsack dressiert werden.

2331. — **Holländischer Marzipan — Massepain hollandais.** 60 gr Mandeln, 180 gr vanillierter Staubzucker, 2 Eiweiss. Die Mandeln pilieren, indem man nach und nach den Zucker hineingibt und mit dem Eiweiss ablöschen. Sehr weicher Teig. Mit dem Spritzsack den Teig zu kleinen ovalförmigen Pastillen auf ein Blatt Papier dressieren und sie bei ganz schwacher Temperatur während 5-6 Stunden in dem Tellerwärmer dämpfen, bis sich auf der Oberfläche eine Kruste bildet. Dann diese Kruste der Länge nach leicht mit der Messerspitze spalten und die Petits fours 7-8 Minuten bei ganz gelinder Temperatur im Ofen backen.

2332. — **Patiences — Patiences.** Sehr weiche Makronen, die nicht genau gleich wie die anderen gleichnamigen Petits fours hergestellt werden und vor dem Backen ziemlich lang gedämpft werden müssen.

150 gr Mandeln, 125 gr Zucker, 4 Eiweiss, Vanille. Die Zutaten wie üblich pilieren; dann 125 gr Zucker zum Ballen kochen und ihn auf 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss giessen. Dieser Meringuemasse 30 gr Staubzucker beimengen und sie unter den Mandelteig ziehen. Mit dem Spritzsack auf bestrichene und bestäubte Bleche dressieren. Die Patiences während der ganzen Nacht dämpfen lassen und sie alsdann im mittelheissen Ofen backen. Sehr weiches Gebäck.

2333. — **Patiences II — Patiences II.** 125 gr pulverisierte Mandeln, 200 gr Grieszucker, 25 gr Staubzucker, 3 Eiweiss, Vanille.

Das Mandelpulver mit dem Zucker und 2 Eiweiss im Stein verarbeiten, diesen Teig in einer Kasserolle leicht erwärmen, den Staubzucker hineingeben und das letzte Eiweiss daruntermischen. Mit dem Spritzsack und einer kleinen Tülle auf geölte Bleche dressieren, dämpfen und am anderen Tage im mittelheissen Ofen backen.

2334. — **Schneeballen — Boules de neige.** 60 gr Mandeln und Haselnüsse gemischt, 125 gr vanillierter Staubzucker, 1 Eiweiss.

Mandeln und Haselnüsse fein pilieren, indem man nach und nach den Zucker hineingibt. Dann sorgfältig mit dem Eiweiss ablöschen und die Masse zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten, der sich leicht fassonnieren lässt. Nachher den Teig zu haselnussgrossen Kügelchen formen, die man mit den Händen glatt egalisiert. Die Kügelchen mit ganz wenig Eiweiss bestreichen, sie in Staubzucker wälzen und in ganz kleine Kassetten aus fein gefaltetem Papier legen. Die Kügelchen gehen beim Backen auf und werden in Papiernäpfchen serviert.

2335. — **Roggenbrötchen — Pain de seigle.** 125 gr Zucker, 125 gr Mandeln, 60 gr gestossener Pralin, 25 gr Mehl, 2 Eiweiss.

Zuerst den Pralin bereiten : 40 gr Zucker und 40 gr Mandeln stossen und pulverisieren. Die restierenden Mandeln mit dem Zucker und dem Mehl stossen, mit dem Eiweiss ablöschen und die Masse zu einem ziemlich weichen Teig wirken, unter den man den Pralin mischt. Diesen Teig zu nussgrossen Kügelchen formen, diese leicht mit Eiweiss bestreichen und in Staubzucker wälzen. Dann die Kügelchen auf bestrichenes Papier ordnen und sie $^1/_4$ Stunde im mittelheissen Ofen backen. Diese Petits fours ritzen beim Backen auf und sehen wie kleine Roggenbröte aus.

2336. — Gewöhnliche Mandelkonfekte — Fours ordinaires aux amandes. 25 gr Mandeln, 125 gr Grieszucker, Vanille, 2 Eiweiss.

Gleiche Zubereitung wie die für den holländischen Marzipan gegeben. Die Masse mit dem Spritzsack und einer cannelierten Tülle auf gebuttertes Papier dressieren, indem man den Fours verschiedene Formen gibt : S, Ringe, Pyramiden, etc. Mit Mandeln, in Zucker eingemachten Früchten, Korinthen, etc. verzieren und im mittelheissen Ofen backen. Sofort nach dem Backen die Fours mit stark gezuckerter Milch bepinseln.

2337. — Vanillierte Stengelchen — Bâtons vanille. 135 gr Mandeln, 100 gr Zucker, Vanille, 1 Prise Mehl, etwas Wasser. Die Mandeln mit dem Zucker pilieren, das Wasser nach und nach hineingeben und das Ganze zu einem sehr festen Teig wirken, den man auf der mit Staubzucker bestäubten Marmorplatte $^1/_2$ cm dick ausrollt. Dann auf diesen Teig eine dünne Schicht Glace Royale streichen und nachher kleine 1 $^1/_2$ cm breite und 6-7 cm lange Stäbchen darin schneiden, die man auf das gebutterte Blech ordnet. Im mittelheissen Ofen backen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Oberfläche nicht zu stark koloriert wird.

Anmerkung : Man kann diesen Teig auch mit Schockolade oder Mokka parfümieren.

2338. — Fortunes — Fortunes. 100 gr Mandeln, 100 gr Staubzucker, 10 gr Kartoffelmehl, 15 gr Butter, 1 ganzes Ei, 1 Esslöffel Doppelrahm, Kirsch. Die Mandeln mit dem Zucker pilieren, dann das Ei, das Kartoffelmehl, den Rahm, die zerlassene Butter und den Kirsch daruntermischen. Das Ganze zu einem sehr weichen Teig wirken, die man in Papiernäpfchen einfüllt. Obenauf eine halbe glacierte Kirsche setzen und 6-8 Minuten im mittelheissen Ofen backen. In Papiernäpfchen servieren.

2339. — Senoritas — Senoritas. 90 gr Mandeln, 125 gr vanillierter Zucker, 3 steif geschlagene Eiweiss. Die Mandeln mit dem Zucker pilieren, indem man nach und nach mit einigen Tropfen Wasser ablöscht. Die Masse zu einem weichen Teig verarbeiten und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Diesen Teig in ovalförmige Papiernäpfchen einfüllen. In die Mitte eine halbe Mandel setzen, mit Staubzucker bestäuben und 5-7 Minuten im mittelheissen Ofen backen.

2340. — Negritas — Negritas. 125 gr Mandeln, 125 gr Zucker, 50 gr weichgemachte Schockolade, 5 Eiweiss.

Die Mandeln mit dem Zucker pilieren, nach und nach mit 2 Eiweiss ablöschen, dann die Schockolade sowie die 3 letzten zu sehr festem Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen. Diesen Teig zirka 1 $^1/_2$ cm dick auf Papier streichen, 10 Minuten im mittelheissen Ofen backen und das Papier entfernen. Wenn erkaltet, die Hälfte des Teiges mit Schockoladebuttercrème bestreichen und mit der andern Hälfte decken. Die Oberfläche mit Schockoladenfondant glacieren und das Gebäck in kleine Vierecke schneiden.

2341. — Pistazienkonfekte — Carré aux pistaches. 100 gr Mandeln, 100 gr Zucker, 25 gr Mehl, 25 gr Pistazien, 40 gr Butter, 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss, 3 Eigelb. Die Mandeln zusammen mit den Pistazien und dem Zucker pilieren, die 3 Eigelb und das Mehl daruntermischen und zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiss sowie die zerlassene Butter unter die Masse ziehen. Mit Kirsch parfümieren, mit Pflanzengrün kolorieren.

Einen viereckigen tiefen Kuchenring mit Zuckerteig foncieren, den Boden einstechen und eine $^1/_2$ cm dicke Schicht stark reduzierter Apfelmarmelade darauf streichen. Die Form mit der Mandel-und Pistazienmasse ausfüllen und im mittelheissen Ofen backen. Mit verdünnter Aprikosenmarmelade maskieren und mit gehackten Pistazien bestreuen. In kleine Vierecke schneiden.

2342. —Rurik — Rurik. 100 gr Mandeln, 100 gr Grieszucker, einige Tropfen Rum. Den Zucker mit den Mandeln pilieren, nach und nach mit dem Rum ablöschen und die Masse zu einem sehr zarten, jedoch festen Teig wirken, den man mit der Hand fassonnieren kann. Diesen Teig zu nussgrossen Kügelchen formen, die man alsdann flach streicht, um kleine, viereckige, 1 cm dicke Konfekte zu erhalten. Die Oberfläche mit weissem Rumfondant glacieren und obenauf eine halbe in Zucker eingemachte Kirsche setzen.

2343. — Eugenias — Eugenias — Gleichen Teig wie oben bereiten, nur dass man die Mandeln durch geschälte, leicht geröstete Haselnüsse ersetzt; kleine Kügelchen formen, die man mit ziemlich warmem Schockoladefondant glaciert. Die glacierten Kügelchen in granulierter Schockolade rollen.

2344. — Siciliens — Siciliens. Gleichen Teig wie für die Reskis bereiten, jedoch mit Kirsch statt mit Rum piliert. Nussgrosse Kügelchen formen. Mit Pistazienfondant glacieren und obenauf eine halbe Pistazie setzen.

2345. — Malteser — Maltais. Gleicher Teig wie oben (No. 2344). Nur 60 gr fein gehacktes Orangeat daruntermischen. Kleine runde Plätzchen von 2 $^1/_2$ cm Durchmesser und 1 cm Dicke formen, die man mit Orangenfondant glaciert. Obenauf einige kleine Orangeatscheibchen setzen.

2346. — Bourbonnais — Bourbonnais. Reskisteig unter Zugabe von einem Tropfen Kaffeessenz. Den Teig olivenförmig fassonieren. Mit Mokkafondant glacieren. Obenauf eine Kaffeebohne setzen.

Anmerkung : Diese letzteren Sorten von Petits fours werden nicht gebacken. Sie lassen sich aber trotzdem gut aufbewahren, da darin Alkohol enthalten ist.

2347. — Genoisekonfekte mit Konfitürefüllung — Fours en Génoise aux confitures. Sehr einfache Konfekte. Den Genoiseteig verschiedenförmig ausstechen und die Konfekte mit einer beliebigen Konfitüre oder Marmelade füllen. Die Oberfläche mit einem farbigen Fondant glacieren. Beliebig parfümieren.

2348. — Mignons — Mignons. Einen Genoiseteig zu ziemlich dicken Scheibchen von 3 cm Durchmesser ausstechen. Dann die Mitte des Scheibchens zirka $^1/_2$ cm dick durchbohren. Nachher die Stücke in eine kochende, reduzierte und mit etwas Carmin gefärbte Aprikosenmarmelade tauchen. Abtropfen und den Rand des Petits fours in Kristallzucker wälzen. Mit dem Spritzsack etwas Kirschfondant in das mittlere Loch giessen.

2349. — Muscadins — Les Muscadins. Ganz kleine Makronen dressieren und sie 5 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Dann die Makronen vom Papier lösen und auf der unteren Seite eine kleine Vertiefung machen, indem man mit der Fingerspitze darauf drückt, solange die Makronen noch warm und weich sind. Nachher die Fours paarweise zusammensetzen, dazwischen etwas Pralinmasse und die Muscadins in Schockoladenkouvertüre tauchen. Auf Papier an der kühlen Luft erkalten lassen.

2350. — Aprikosenkugeln — Les boules d'abricots ou éponges. 125 gr Mandeln mit 100 gr Zucker, 25 gr Mehl und etwas Vanille pilieren. Nachher 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss unter die Masse ziehen. Den Teig wie die Profiterolles zu Windbeutelchen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren, mit gehackten Mandeln bestreuen, mit Staubzucker bestäuben und 8-10 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Die Windbeutelchen paarweise zusammensetzen, dazwischen etwas Aprikosenmarmelade. Mit Staubzucker bestäuben.

2351. — Ananaskonfekte — Les beignets ananas. 75 gr Mandeln, 75 gr Zucker, 1 Eiweiss, Vanille, 1 Esslöffel Aprikosenmarmelade, 1 Löffel Kirsch. Diese Zutaten zu einem ziemlich festen Teig wirken, dann 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss sowie 60 gr gehackte Konservenananasse, die man durch ein Etaminetuch gepresst hat, unter die Masse mischen. Kleine runde Konfektkassetten bis zu $^3/_4$ mit dem Teig füllen, in die Mitte ein kleines Ananaswürfelchen setzen mit Staubzucker bestäuben und 10 Minuten im mittelheissen Ofen backen. Die Ananasse kann man durch andere Früchte (Kirschen, Aprikosen, Datteln, etc.) ersetzen.

2352. — Kleine Fruchttörtchen — Petites tartelettes aux fruits. Kleine Förmchen mit Zuckerteig foncieren, den Boden einstechen und die Törtchen bis zu $^3/_4$ mit einer beliebigen Frucht (roh oder gekocht) garnieren. Die Oberfläche mit Stachelbeergelée oder Aprikosenmarmelade glacieren, je nach der Natur der angewendeten Frucht.

2353. — Kastanientörtchen — Tartelettes aux marrons. Kleine Förmchen mit Zuckerteig foncieren und sie blind backen. Dann die Törtchen mit einer, mit recht dickem erkaltetem Syrup verdünnten Marrons glacés-Purée füllen. Die Oberfläche mit Rumfondant glacieren. In die Mitte ein Häufchen Marrons glacés-Purée setzen, die man durchs grobe Sieb gestossen hat.

2354. — Nadèges — Les Nadèges. Kleine Törtchen aus Zuckerteig blind backen und sie mit stark reduzierter Aepfelmarmelade domartig garnieren. Mit rosa gefärbter Aprikosenmarmelade nappieren und obenauf gehackte Pistazien streuen.

2355. — Magalis — Les Magalis. Kleine Krustaden aus Zuckerteig mit einer Crème ganache garnieren. Die Oberfläche mit lauwarmem Schockoladenfondant glacieren und mit einer Bordüre von gerösteten, pulverisierten Mandeln verzieren.

2356. — Colette — Colette. Kleine Papierkassetten, wie man sie für die Fours glacés verwendet, inwendig mit flüssiger, fast erkalteter Schockoladenkouvertüre bestreichen. Diese Kouvertüre, die man mit der Fingerspitze streicht, soll ziemlich dick gehalten werden, besonders am Rand der Kassette. Die gefüllten Kassetten kaltstellen. Eine halbe Stunde später das Papier entfernen, so dass nur noch die Schockoladenkassetten verbleiben. Dann diese Kassetten mit einer Crème ganache füllen und obenauf eine Prise granulierte Schockolade streuen.

2357. — Crème ganache — Crème ganache. 150-220 gr feinste Schockolade mit 1 dzl frischem Rahm und 40-50 gr frischer Butter kochen. Mit dem Spatel gut rühren, bis die Masse recht glatt ist. Dann die Kasserolle vom Feuer nehmen und die Crème montieren. Vor dem Gebrauch erkalten lassen. Diese Crème wird nicht fest, sondern dickflüssig.

Konfekte aus Genoise mit Buttercrème=Füllung

2358. — Chocolatines — Chocolatines. Gewöhnlichen Genoiseteig, den man am Vorabend bereitet hat, in kleine viereckige Stücke schneiden, diese mit einer leichten Schicht Schockoladebuttercrème füllen, ringsherum und obenauf mit der gleichen Crème maskieren und mit gerösteten pulverisierten Mandeln bestreuen. Mit dem Spritzsack und einer cannelierten Tülle ganz wenig Crème in die Mitte des Konfektes dressieren.

2359. — Mokatines — Mokatines. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 2358). Die Genoise zu kleinen runden Scheibchen von 3 cm Durchmesser ausstechen. Inwendig und ringsherum mit einer Mokkabuttercrème garnieren, in Kristallzucker wälzen und obenauf ein Tüpfelchen Mokkacrème spritzen.

2360. — Gitanes — Gitanes. Genoiseteig wie oben (No. 2359) ausstechen. Die Oberfläche mit einer, mit Erdbeeressenz oder irgendeinem beliebigen Aroma parfümierten Buttercrème domartig garnieren. Die Gitanes kaltstellen und sie alsdann mit einem Fondant glacieren, der ein anderes Aroma und eine andere Farbe aufweist wie die Crèmefüllung. Zuletzt das Konfekt mit einem in Kaltwasser getauchten Messer tief einschneiden, sodass auch die Crèmefüllung zum Vorschein kommt.

2361. — Italiener — Italiens. Einen dreifingerbreiten Genoisestreifen in 2 Tranchen schneiden, dazwischen eine recht dicke Schicht Pistazienbuttercrème

streichen. Mit grünem Kirschfondant glacieren und den Streifen in fingerbreite Stücke schneiden. Auf jedes Konfekt eine halbe Pistazie setzen.

2362. — Aiglons — Les Aiglons. Gleiche Vorbereitung wie No. 2360. Die Scheibchem obenauf mit einer Mokkabuttercrème domartig garnieren. Mit weissem Kirschfondant glacieren.

Etwas Schockoladenkouverture zum Erkalten auf ein Blatt Papier streichen Nachher das Papier entfernen und die Kouvertüre in ganz kleine verschobene Vierecke schneiden. Auf jedes Konfekt 3 solche Vierecke einstecken.

2363. — Kleine Schinken von Reims — Petits jambons de Reims. Einen ziemlich dick ausgerollten Genoiseteig zu kleinen Scheibchen von 2 cm Durchmesser ausstechen, diese in 2 Tranchen schneiden, dazwischen eine pralinierte Buttercrème streichen. Obenauf und ringsherum mit der gleichen Crème bestreichen und die Konfekte vollständig in gerösteten, sehr fein gehackten Mandeln rollen. Obenauf eine ganz kleine Papillote einstecken.

2364. — Simones — Simones. Einen dünn ausgerollten Genoiseteig zu kleinen ovalförmigen Böden ausstechen, diese mit einer dünnen Schicht Marrons glacés-Purée bestreichen und etwas italienische Meringuemasse darauf spritzen, so dass die Kastanienpurée nicht mehr sichtbar ist. Auf die Meringue einige ganz dünn und schräg geschnittene, geröstete Mandeln streuen. Die Konfekte 3 Minuten in den Ofen geben, um die Meringue zu trocknen.

2365. — Martinique — Martinique. Einen ausgerollten Genoiseteig in Vierecke schneiden. Die Oberfläche mit einer Mokkabuttercrème garnieren, unter die man einige mit Zucker und Rum fein pilierte Mandeln gemischt hat. Mit einem Mokka-und Rumfondant glacieren. Obenauf 3 kristallisierte Kaffeebohnen setzen.

Glacierte Konfekte mit Mandeln und Crèmefüllung

2366. — Berrichons-Masse — Pâte à Berrichons. 125 gr pulverisierte Mandeln, 125 gr vanillierter Zucker, 50 gr Mehl, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiss.

Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, Mandeln, Zucker und Mehl daruntermischen. Die Masse mit dem Spritzsack zu runden Häufchen, wie für die Makronen, oder zu ovalförmigen Böden, wie für die Katzenzungen, auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Backzeit : 7-8 Minuten im heissen Ofen. Aus dieser Masse werden die feinsten Konfekte hergestellt.

2367. — Colombines — Colombines. Runde Förmchen aus Berrichonsteig mit Kirschbuttercrème pyramidenförmig garnieren. Obenauf ein Stückchen Cerise confite setzen und mit einem ganz dünnen Kirschfondant glacieren, so dass die Kirsche dadurch noch sichtbar erscheint.

2368. — Clémences — Clémences. Längliche Förmchen aus Berrichonsteig mit Mokkabuttercrème garnieren. Mit Mokkafondant glacieren. Obenauf ein Häufchen geröstete, fein gehackte Mandeln streuen.

2369. — Sultanes — Sultanes. Runde Förmchen aus Berrichonsteig mit pralinierter Mokkabuttercrème garnieren, indem man diese Crème kranzartig auf den Rand des Förmchens spritzt. Mit Mokkafondant glacieren. In das mittlere Loch etwas Quittengelée oder Stachelbeergelée einfüllen.

2370. — Suédois — Suédois. Längliche Förmchen aus Berrichonsteig mit dem Spritzsack und einer cannelierten Tülle mit einer Schockoladenbuttercrème garnieren. Mit Schockoladenfondant glacieren. Obenauf eine halbe Pistazie setzen.

Anmerkung : Diese Konfekte müssen vor dem Glacieren ziemlich lang kaltgestellt werden, damit die Buttercrème recht fest und der darauf gegossene lauwarme Fondant beim Erkalten sofort hart wird.

2371. — Délicieuses aus Schockolade, Mokka, etc. — Délicieuses chocolat, café, etc. Aus Berrichonsmasse etwas grosse, ovale Formen bereiten. Sofort nach dem Backen die Förmchen aushöhlen, indem man unten mit dem Daumen darauf drückt. Die erkalteten Förmchen mit Mokkabuttercrème garnieren und sie mit Schockoladenfondant glacieren. Beim Servieren die Förmchen umkehren, sodass die Garnitur nach oben kommt.

2372. — Mokka-Délicieuses — Délicieuses au café. Die Berrichonsförmchen mit Schockoladebuttercrème oder mit einer Crème ganache (No. 2357) garnieren Mit Mokkafondant glacieren.

2373. — Caprices — Caprices. Runde Berrichonsförmchen mit reduzierter Apfelmarmelade garnieren, die Oberfläche mit Aprikosenmarmelade maskieren. Obenauf geröstete, gehackte Mandeln streuen.

Brandteig-Konfekte

2374. — Karoline — Carolines. Kleine Blitzkuchen aus Brandteig, die nach dem Backen kaum kleinfingergross sind. Die Konfekte mit einem Bleistift durch-stechen und etwas geschlagenen Rahm oder Blitzkuchencrème darin einspritzen. Wie die grossen Blitzkuchen glacieren. In Papierkassetten dressieren.

2375. — Salambos — Salambos. Mit dem Spritzsack kleine Kügelchen aus Brandteig dressieren, die man im heissen Ofen backt. Die Kügelchen inwendig mit Schlagsahne oder vanillierter Crème pâtissière garnieren, die Oberfläche in Zucker tauchen, den man zum grossen Bruch gekocht hat und sofort gehackte Pistazien darauf streuen.

2376. — Suprêmes pralinés — Suprêmes pralinés. Aus Brandteig Windbeutelchen dressieren, sie mit zerschlagenem Ei bepinseln, feingehackte Mandeln darüberstreuen und mit etwas Staubzucker bestäuben. Im heissen Ofen backen. Inwendig mit einer pralinierten Buttercrème garnieren und obenauf mit Staubzucker bestäuben.

2377. — Ninis — Les Ninis. Ovalförmige Windbeutelchen dressieren. Mit einer Crème pâtissière garnieren, unter die man gehackte, in Zucker eingemachte

Früchte gemischt hat, mit weissem Krischfondant glacieren, obenauf eine halbe in Zucker eingemachte Kirsche setzen.

Anmerkung : Diese sämtlichen Konfektsorten werden in kleine Kassetten serviert.

Konfekte aus Meringue-Masse

2378. — Meringuettes — Meringuettes. Ganz kleine Meringueschalen bereiten, sie paarweise zusammensetzen und dazwischen eine beliebig parfümierte Buttercrème streichen.

2379. — Damenfinger mit Schockolade — Doigts de Dame au chocolat. Einer italienischen Meringuemasse 40 gr Kakaopulver sowie 50 gr gesiebten Staubzucker sofort nach Zugabe des gekochten Zuckers beimengen. Diesen Teig mit dem Spritzsack zu Stäbchen von der Grösse der Katzenzungen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Bei ganz schwacher Temperatur 10-12 Minuten im Ofen (Ofentür etwas offen) backen. Sofort nach dem Backen die Konfekte vom Bleche entfernen.

2380. — Kirschpilze — Champignons au kirsch. Eine gekochte Meringuemasse mit dem Spritzsack zu kleinen Makronen (welche die Champignonshüte bilden werden) auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Ebenso aus der gleichen Meringuemasse eine gleiche Anzahl Pyramidchen dressieren, welche die Champignonsstiele repräsentieren. Das Ganze mit Schockoladenpulver bestreuen, um die Erde zu imitieren und die Konfekte 5 Minuten bei ganz gelinder Temperatur backen. Nach dem Backen die Hüte unten leicht aushöhlen und etwas Kirschbuttercrème darin einfüllen, um die Stiele zu befestigen. Eine perfekte Imitation der richtigen Pilze.

2381. — Damenfinger mit Mokka — Doigts de dame au café. Eine italienische Meringuemasse bereiten, indem man den Zucker mit einem sehr starken Kaffee, statt Wasser, kocht und der Masse noch 50 gr Staubzucker beimengt. Gleiche Zubereitung und Backzeit wie oben (No. 2379).

2382. — Mokka-Coquettes — Coquettes au café. Einer gekochten Meringuemasse einige Tropfen Kaffeessenz beimengen und die Masse zu ganz kleinen Meringueschalen von der Grösse einer halben Nuss auf ein Blatt Papier dressieren. Das Papier alsdann auf ein stark benetztes Blech legen und 7-8 Minuten bei ganz gelinder Temperatur im Ofen backen. Die fertigen Meringues paarweise zusammensetzen, dazwischen ein Stückchen Cerise confite.

2383. — Früchten-Rochers — Rochers aux fruits. 3 Eiweiss mit 150 gr Staubzucker in einer Kasserolle verrühren, diese Masse auf gelindem Feuer austrocknen, bis sie den Spatel nicht mehr nappiert, dann 125 gr gehackte, in Zucker eingemachte Früchte, die man mit Kirsch mazeriert hat, hineingeben und den Teig zu unregelmässigen Häufchen auf das bestrichene und bestäubte Blech dressieren. Bei sehr gelinder Temperatur im Ofen backen. Nicht austrocknen lassen.

Anmerkung : Die Früchte kann man durch gehackte Mandeln ersetzen.

2384. — Cyranos — Les Cyranos. 150 gr Mandeln mit 150 gr Zucker, etwas Eiweiss, das man nach und nach hineingibt, 1 Löffel Rum und 1 Löffel Mehl pilieren. Der Teig darf nicht zu weich sein. Kleine Schiffchenformen mit Butter bestreichen, sie mit fein gehackten Mandeln bestreuen und die Masse darin einfüllen. Die Oberfläche glatt egalisieren, mit einer dünnen Schicht Glace Royale maskieren und bei gelinder Temperatur im Ofen backen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Glasur nicht zu Caramel wird. Sorgfältig von der Form lösen (mit der Messerspitze um den Rand fahren).

2385. — Paula — Paula. Katzenzungenmasse zu kleinen Makronen dressieren. Im sehr heissen Ofen backen. Die Konfekte paarweise zusammensetzen, dazwischen etwas Mokkabuttercrème streichen.

2386. — Potpourri — Pot-pourri. Zuckerteigtörtchen blind backen und sie, wenn erkaltet, mit folgender Masse garnieren : Biscuits-oder Genoiseabfälle, etwas Aprikosenmarmelade, etwas Rum, gehackte, in Zucker eingemachte Früchte, gehacktes Orangeat. Alles zu einer cremigen Purée mit der Gabel vermischen und die Masse in die kleinen Krustaden einfüllen. Die Oberfläche mit Rumfondant glacieren, mit einer Korinthertraube verzieren.

2387. — Calissons d'Aix — Calissons d'Aix. 250 gr Mandeln mit 50 gr Zucker und etwas Wasser pilieren. Aus 250 gr Zucker und 3 dzl Wasser einen Sirup bereiten, der 34° wiegen soll. Den Sirup unter den Mandelteig mischen, etwas Orangenblütenwasser hinzufügen und das Ganze auf gelindem Feuer zu einem dicken Teig austrocknen, den man auf den geölten Marmor gleichmässig streicht. Wenn erkaltet, die Oberfläche mit der für die Stäbchen angewendeten Glace Royale decken. Mit einem in Staubzucker getauchten, glatten, ovalförmigen Ausstecher die Konfekte schneiden und sie 15 Minuten bei gelinder Temperatur im Ofen backen.

EINFACHE KONFISERIE

2388. — Caramels mous mit Schockolade — Caramels mous au chocolat. 250 gr Grieszucker, 250 gr frischer Doppelrahm, 50 gr Kakaopulver, 80 gr Glucose oder Honig.

Sämtliche Zutaten in eine Messingpfanne geben, die Masse auf dem Feuer zum Kochen bringen, wobei darauf geachtet werden muss, dass der Sirup nicht überfliesst und von Zeit zu Zeit rühren. Den Rand der Pfanne mehrmals mit einem Pinsel waschen, um einer Kristallisation des Zuckers vorzubeugen. Den Sirup zum Ballen kochen und den Karamel auf die geölte Marmorplatte giessen, und zwar in eine aus 4 Linealen bestehende viereckige Form, damit die Masse sich nicht ausbreiten kann. Wenn fast erkaltet, die Caramelplatte in kleine regelmässige Vierecke schneiden.

2389. — Caramels mous mit Mokka — Caramels mous au café. Gleiche Zutaten und gleiche Zubereitung wie oben, nur dass man den Kakao durch etwas Kaffeessenz ersetzt.

2390. — Milchcaramels — Caramels au lait. Gleiches Verfahren wie oben. Den Rahm durch 1 Tasse Milch (kondensiert oder frisch) ersetzen. Etwas Butter beifügen, um der Masse die gewünschte Konsistenz zu verleihen.

2391. — Vanillierte Caramels — Caramels à la vanille. Gleiches Verfahren wie oben. Die Masse mit Vanille parfümieren.

2392. — Kanougats — Kanougats. 125 gr Grieszucker ohne Wasser zu Caramel kochen, 100 gr geschälte, gut getrocknete Mandeln hineingeben. Die Masse auf die geölte Marmorplatte giessen. Wenn erkaltet, den Nougat vom Marmor lösen, ihn pilieren und durchs Sieb treiben.

500 gr Zucker mit 100 gr Glucose und 500 gr Doppelrahm wie oben (No. 2388) kochen, den warmgestellten Nougat daruntermischen und die Masse 1 cm hoch in eine auf die Marmorplatte gelegte eiserne Form giessen. Erkalten lassen und in kleine viereckige Stücke schneiden.

2393. — Wie man die Caramels schneidet — Comment se coupent les caramels. Mit einem Messer die Abteilungen markieren, solange die Masse noch warm ist. Dann etwas erkalten lassen und die Caramels mit dem Messer schneiden, jedoch ohne darauf fest zu drücken, sondern durch Hin- und Herbewegungen, als ob man die Caramels sägen wollte.

2394. — Volontaires — Volontaires. Eine Mokkacaramelmasse in kleine verschobene Vierecke schneiden und diese in Schockoladenkouvertüre tränken.

2395. — Gefüllte Schockoladenbonbons — Bonbons chocolat fourrés (crottes). Einen stark vanillierten Fondant zu haselnussgrossen Kügelchen formen, diese an der Luft trocknen lassen, damit sich auf der Oberfläche eine dünne Kruste bildet und sie alsdann in Schockoladenkouvertüre tränken. Rasch erkalten lassen, indem man die Bonbons sofort an die kalte Luft stellt. Dem Fondant kann man nach Belieben etwas Pralin beimengen. Man kann auch weichgemachte Schockolade hinzufügen und mit Fondant beliebig kolorieren.

2396. — Marquisettes — Marquisettes. 125 gr Mandeln pilieren, 125 gr Staubzucker sowie 125 gr geriebene Schockolade beimengen und das Ganze mit 1-2 Eigelb zu einem weichen Teig wirken, den man zu nussgrossen Kügelchen formt. Die Kügelchen in geriebener Schockolade rollen und sie während 2 Stunden an einen kühlen Ort stellen.

2397. — Noisettines — Noisettines. 100 gr leicht geröstete und geschälte Haselnüsse mit 1 Löffel pilieren. Dann 100 gr Kristallzucker hineingeben und das Ganze zu einem Teig wirken. Wenn die Masse zu trocken wird, etwas Wasser hinzufügen. Nachher 125 gr Schockolade mit 3 Esslöffeln Wasser zergehen lassen, kleine Teigkügelchen darin tauchen, diese auf eine Platte legen und 3 Stunden lang kaltstellen.

2398. — Brésiliennes — Brésiliennes. 100 gr Mandeln mit etwas Rum und einigen Tropfen Kaffeessenz pilieren, dann 125 gr Staubzucker, 125 gr geriebene Schockolade sowie 2 Kaffeelöffel Milch daruntermischen. Den Teig mit den Händen zu kleinen Kügelchen formen, die man in granulierter Schockolade rollt. Vor dem Servieren einige Stunden kaltstellen.

2399. — Gefüllte Schockolade — Chocolats fourrés. Schockoladenkouvertüre oder eine feinste Schockolade mit nur ganz wenig Wasser zergehen lassen, damit diese recht dick bleibt. Kleine beliebige Fruchtmassen (Pasten) darin tauchen. Die gefüllten Bonbons auf Papier legen, sie kaltstellen und 5 Stunden später vom Papier lösen.

2400. — Schockoladennüsse — Noix chocolatées. 150 gr geschälte Nüsse mit 150 gr Staubzucker pilieren und soviel Wasser hineingeben, um einen weichen Teig zu erhalten, den man zu nussgrossen Kügelchen formt. Dann 150 gr Schockolade mit 3 Esslöffeln Wasser kochen, die Schockoladennüsse darin tränken und sie alsdann in Schockoladepulver wälzen.

2401. — Diavolos (maskierter Mandelteig) — Diavolos ou pâtes d'amandes masquées. Interessante Phantasien können erfunden werden, indem man beispielsweise den Schmelzmandelteig (Butterteig) in verschiedene Stücke teilt, die man zu Kügelchen, Vierecken, verschobenen Vierecken, etc. formt und diese in eine verschiedenfarbig kolorierte Kouvertüre taucht. Die fertigen Diavolos auf ein Blatt Papier legen, wo sie sehr rasch erkalten.

2402. — Maskierte Haselnüsse — Noisettes masquées. Schöne Haselnüsse rösten, schälen, erkalten lassen und alsdann in Schockoladenkouvertüre tauchen.

2403. — Maskierte Pistazien — Pistaches masquées. Gleiches Verfahren wie oben (No. 2402), indem man die Haselnüsse durch Pistazien ersetzt.

2404. — Schockolade-Pastillen — Pastilles de chocolat. Schockoladenkouvertüre zergehen lassen, und wenn sie fast erkaltet und etwas dick ist, sie zu grossen Tropfen auf ein Blatt Papier fallen lassen, indem man sich einer Papiertüte bedient.

2405. — Pariser Nougat (brauner Nougat) — Nougat Parisien (nougat brun). 250 gr Grieszucker, 240 gr gehackte Mandeln (sehr trocken), einige Tropfen Zitronensaft.

Den Zucker ohne Wasser in einem Messingkessel zu goldblondem Caramel kochen, dann den Zitronensaft, sowie die gehackten, durchs mittelgrosse Metallsieb gestossenen Mandeln daruntermischen. Alles ausserhalb des Feuers gut vermischen und nachher den Nougat auf ein geöltes Blech giessen und ihn warmstellen, damit er zum Gebrauch stets dehnbar ist.

2406. — Virginias — Virginias. Den Nougat in kleine verschobene Vierecke schneiden und diese in Schockoladenkouvertüre tauchen.

2407. — Royal Montmorency — Royal Montmorency. Schöne, in Brantwein mazerierte Kirschen auf einem Gitter abtropfen und sie während 2 Stunden

trocknen lassen, ohne sie einer zu hohen Temperatur auszusetzen. Die Kirschen alsdann in Schockoladenkouvertüre tauchen und sie auf Papier legen.

2408. — Weichselkirschen im Kirsch — Les griottes au kirsch. Die Kirschen wie oben abtropfen und trocknen und sie alsdann in einen ziemlich warmen, stark mit Kirsch parfümierten dicken Fondant tauchen, so dass die Kirsche gut eingewickelt ist. Die glacierten Kirschen auf ein mit Staubzucker bestäubtes Blech legen, trocknen lassen und alsdann in Schockoladenkouvertüre tauchen. Nach 24 Stunden ist der Fondant flüssig geworden und fliesst somit der Kirschlikör in den Mund wenn man in die Kirsche beisst.

2409. — Nougat-Timbalen — Timbales en nougat. Babaformen mit Oel bestreichen und sie halb mit heissem Nougat füllen. Die Form mit einem Tuch halten und ein grosses rundes Stück Holz, das man vorerst in Kaltwasser getaucht hat, in die Mitte des warmen Nougats einführen. Mit der Hand fest darauf drücken und das Stück Holz drehen, damit der Nougat die Form ausfüllt und gegen den Rand immer dünner wird und der Boden und die Wand eine Dicke von 2 mm aufweisen. Ein allfällig entstandenes Loch kann leicht repariert werden, indem man auf die betreffende Stelle ein wenig warmen Nougat giesst. Das Holz mehrmals in Wasser tauchen und vor dem Stürzen eine Messerspitze zwischen die Wand der Form und den Nougat einführen. Obenauf den Nougat egalisieren und die Timbale erst dann stürzen, wenn der Nougat vollständig erkaltet ist. Diese Timbalen können natürlich nur stückweise hergestellt werden, indem man inzwischen den Rest des Nougats auf ein geöltes Blech an einen warmen Ort (Ofenöffnung) stellt. Auf gleiche Weise kann man auch ganz kleine Timbalen, die kaum grösser als einen Fingerhut sind, herstellen.

2410. — Chantilly-Frühstück — Déjeuner Chantilly. Ein sehr originelles Dessert. Die nötige Anzahl Nougat-Timbalen wie oben (No. 2409) bereiten und gleichviel ziemlich grosse Törtchenformen mit diesem Nougat foncieren, den man stückchenweise dünn ausrollt und diese Stückchen alsdann in die Form bringt. Den Nougat glatt egalisieren und obenauf parieren. Aus dem Rest des Nougats kleine S fassonnieren, die man mit ein wenig gekochtem Zucker an der Timbale befestigt. Es ergeben sich somit reizende Tassen mit Untertassen, die man beliebig füllen kann mit Schlagsahne, Fruchtgelée, Erdbeeren, etc. (Fig. 304).

2411. — Nougat-Törtchen — Tartelettes nougat. Braunen Nougat ausrollen und ihn zu kleinen Scheibchen ausstechen, die man in ganz kleine geölte Törtchenformen einfüllt. Den Nougat in warmem Zustand rasch egalisieren und die Törtchen mit ein wenig Buttercrème oder einer in Zucker eingemachten, mit gekochtem Zucker glacierten Frucht garnieren.

2412. — Marquises oder maskierte Kirschen — Cerises Marquises ou déguisées. In Branntwein mazerierte Kirschen in weissen oder leicht rosa gefärbten Kirschfondant tauchen. Die Kirschen zum Erkalten auf die mit Staubzucker bestäubte Marmorplatte legen.

2413. — Bereifte Kirschen — Cerises givrées. Die in Branntwein mazerierten Kirschen in Gummiarabikum tauchen. Nachher die Kirschen gut abtropfen und sie in Kristallzucker wälzen.

2414. — Bereifte Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren — Groseilles et cassis givrés. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2413), doch brauchen die Früchte nicht in Brantwein mazeriert zu werden, sondern man kann auch frische Früchte nehmen.

2415. — Das Appretieren des Gummiarabikums — Apprêt de la gomme arabique. 60 gr Gummiarabikum in eine kleine Kasserolle geben und soviel Wasser darauf giessen, dass es bedeckt ist. Dann die Kasserolle ins Wasserbad stellen, bis der Gummi vollständig aufgelöst ist, was eine längere Zeit in Anspruch nimmt. Die Früchte in den heissen Gummi tauchen und sie alsdann gut abtropfen lassen.

2416. — Glacierte Orangenscheiben — Oranges glacées en tranches. Die Orangen sorgfältig schälen, die weisse Haut vollständig entfernen und die Scheiben hochgestellt auf ein Sieb stellen, und zwar ohne dass sie miteinander in Berührung kommen. Das Sieb neben das Feuer stellen, damit die Orangen etwas trocken werden. Ein gewisses Quantum Zucker in einem Messingkessel zum Bruch kochen und die Orangenscheiben einzeln darin tauchen. Den überflüssigen Zucker abtropfen und die Scheiben hochgestellt auf die geölte Marmorplatte ordnen. Nachher die bereits getauchten Orangenscheiben wieder auf der anderen Seite fassen, um auch die Spitze, die man zwischen den Fingern hielt, in den Zucker zu tauchen. Man darf die Scheiben nie mit einem Messer oder einer Gabel in den Zucker tauchen, da sonst der Orangensaft durch diese Wunde herausfliessen würde. Der Zucker kann während der Operation nötigenfalls erwärmt werden.

2417. — Glacierte Mandarinen — Mandarines glacées. Die Mandarinen werden, sei es ganz oder in Scheiben, auf gleiche Art und Weise wie die Orangen (No. 2416) glaciert. Aus Zucker kann man auch die Stiele und Blätter imitieren, indem man den Zucker grün färbt. Doch braucht dies eine gewisse Uebung.

2418. — Caramel-Kirschen — Cerises au caramel. In Branntwein mazerierte Kirschen trocknen und sie in den zum Caramel gekochten Zucker tauchen. Auf gleiche Weise kann man auch Stachelbeeren, schwarze Johannisbeeren, etc. behandeln.

2419. — Glacierte Physalis — Physalis glacés. Eine wenig bekannte Frucht des Alkekenges, die wie eine kleine Laterne aussieht. Die Hülse öffnen und sie gegen den Stiel aufschlagen. Dann die Frucht in gekochten Zucker, Fondant oder manchmal auch in Schockoladenkuvertüre tauchen.

Konfekte aus Mandelschmelzteig
(Fig. 307)

2420. — Aboukir Mandeln — Amandes Aboukir. Zartgrün gefärbter Mandelschmelzteig. Den Teig in kleine Stücke teilen und diese mit der Hand zu grünen Mandeln formen. Die Teigmandel seitlich spalten und eine ganze geschälte

und gut getrocknete Mandel darin einstecken. Die Teigmandel gut fassonnieren und ihr die genaue Form der grünen Mandel geben. Die richtige Mandel soll darin sichtbar sein. Die Mandeln nachher in zum Bruch gekochten Zucker tauchen und sie auf die geölte Marmorplatte legen.

2421. — **Halbierte Aboukir Mandeln — Demi-amandes Aboukir.** Grün gefärbten Mandelteig wurstartig rollen und eine grosse halbe Mandel damit einwickeln. Den Teig gut mit der Hand fassonnieren, damit die Mandel darin inkrustiert wird. Die so bereiteten halben Mandeln ebenfalls in zum Bruch gekochten Zucker tauchen.

2422. — **Molière Mandeln — Amandes Molière.** Mandelschmelzteig mit etwas Carmin kolorieren und ihn zu grossen Oliven fassonnieren. Die Oliven spalten und eine ganze Mandel darin einstecken. In gekochten Zucker tauchen.

2423. — **Gefüllte Nüsse — Noix farcies.** Die zwei Nusshälften mit einem Mandelschmelzteig-Kügelchen (weiss oder gefärbt) zusammensetzen. In gekochten Zucker tauchen.

2424. — **Gefüllte Datteln, Zwetschgen, Malagatrauben, Kirschen, etc. — Dattes, pruneaux, malagas, cerises, etc., farcis.** Die Datteln seitlich spalten und den Stein entfernen. Die Frucht alsdann mit einer Olive aus Mandelschmelzteig farcieren, die etwas grösser sein soll als der herausgenommene Stein und somit etwas hervorragt. In zum Bruch gekochten Zucker tauchen.

2424 a. — **Gefüllte Zwetschgen — Pruneaux farcis.** Gleiches Verfahren wie oben (No. 2424). Schöne, weiche Zwetschgen wählen.

2425. — **Gefüllte Malagatrauben — Malagas farcis.** Schöne Malagatrauben entkernen und sie mit einem Kügelchen aus rosa gefärbtem Mandelschmelzteig farcieren, das die Traube offen hält. In gekochten Zucker tauchen und die Trauben paarweise zusammensetzen, und zwar mit der offenen Seite nach aussen gerichtet.

2426. — **Gefüllte Kirschen — Cerises farcies.** Gleiches Verfahren wie oben (No. 2425), aber mit weissem Mandelteig.

Anmerkung : Man kann sämtliche Fruchtsorten, sogar auch in Zucker eingemachte Früchte füllen.

2427. — **Imitierte Früchte und Gemüse — Fruits et légumes imités.** Aus Mandelschmelzteig kann man Birnen, Karotten, Radischen, Erbsen, etc. mit der Hand fassonnieren. Diese Konfektsorten werden stets mit gekochtem Zucker glaciert und alsdann in Papierkassetten gelegt.

2428. — **Bereifter Mandelschmelzteig — Pâte d'amandes fondante givrée.** Sämtliche vorerwähnten Konfekte können in Gummiarabikum getaucht und in Kristallzucker gewälzt werden. Ein ganz leichtes Verfahren. Diese Konfekte sehen sehr appetitlich aus.

2429. — **Trüffeln als Ueberraschung — Truffes en surprise.** Weichen Pralinteig zu Kügelchen formen, diese in wenig warme Schockoladenkouvertüre tauchen, abtropfen und die Kügelchen in granullierter Schockolade rollen.

2430. — Chambéry-Trüffelchen — Truffettes de Chambéry. Pralinpulver mit 250 gr weichgemachter Schockolade, 250 gr Fondant und 200 gr feinster Butter mischen. Dann diese crèmeartige Masse in Stücke teilen, die man 1 Stunde lang kaltstellt. Nachher die Stücke rasch mit der Hand zu Kugeln rollen und diese in mit Zucker gemischtes Kakaopulver oder in Schockoladepulver wälzen. Bis zum Servieren kaltstellen.

2431. — Berlingots — Berlingots. Einen allfälligen Rest von zum Bruch gekochtem Zucker kann man zur Herstellung von ausgezeichneten Berlingots verwenden. Den Zucker mit etwas Pfeffermünz oder Absinth parfümieren, ihn mit etwas Pflanzengrün kolorieren und auf die geölte Marmorplatte giessen. Dann mit den ebenfalls geölten Fingern den Zucker ausdehnen, indem man ihn mehrmals zusammenschlägt, bis er kaum mehr fassonnierbar ist. Hierauf den Zucker zu einer regelmässigen fingerdicken Wurst ausdehnen, die man mit der Schere in kleine Stücke schneidet.

2432. — Pralines — Pralines. 250 gr ungeschälte Mandeln, 1 Kg Würfelzucker, 1 Vanillestengel. Schöne Mandeln wählen, die man mit einem Tuch abtrocknet. 250 gr Zucker zum grossen Ballen mit der Vanille kochen, die Mandeln hineingeben, das Ganze ausserhalb des Feuers mit dem Spatel rühren, bis der Zucker gerinnt (" tourne "), die Mandeln weiss nappiert und auf dem Boden der Kasserolle sich eine sandartige Masse bildet. Die Mandeln alsdann auf ein grobes Sieb giessen, um den Zuckerstaub zu entfernen. Diesen wiederum in die Kasserolle geben, unter Zugabe von weiteren 250 gr Zucker, die Vanille und etwas Wasser und diesen Zucker wieder zum grossen Ballen kochen. Die zusammengeklebten Mandeln voneinander trennen und sie wieder in den zweiten Sirup geben. Auf gleiche Weise mit dem Spatel rühren. Man wiederholt das Verfahren, bis die Pralines gross genug erscheinen, wobei das Zuckergewicht bei jeder einzelnen Operation (Charge) das Totalgewicht der Mandeln nie übersteigen darf (im vorliegenden Falle 250 gr). Nach der vierten " Charge " die kleinsten Mandeln aussuchen und sie in einen neuen, mit Carmin gefärbten Sirup geben. Auf diese Weise erhält man weisse und rote Pralines. Bei dieser Behandlung ist eine gewisse Erfahrung auf dem Gebiet der Zuckerarbeit unerlässlich. Die fertigen Pralines mit Gummiarabikum beträufeln, um sie glänzend zu machen und sie alsdann an der Wärme trocknen.

2433. — Pfeffermünzpastillen — Pastilles de menthe. 150 gr glacierten Staubzucker mit einigen Tropfen Wasser, die man nach und nach hineingibt, anrühren, indem man die Masse tüchtig mit dem Löffel zu einem weichen, blockartigen Teig verarbeitet. Dann 1-2 Tropfen Pfeffermünzessenz daruntermischen, den in kleine Stücke geteilten Teig in einer kleinen Pfanne warmmachen, bis man den Finger nicht mehr darin halten kann. Nachher die Masse tropfenweise auf eine leicht mit Vaselin bestrichene Marmorplatte fallen lassen, wobei man sich einer Stricknadel bedient, um den Teig vom Pfannenhals zu lösen. Die Pastillen erst nach dem Erkalten vom Blech oder von der Platte lösen.

2434. — Harte Pfeffermünzpastillen — Pastilles de menthe dures. Den Zucker zum Ballen kochen, die Pfanne 3 Minuten ausserhalb des Feuers stellen, dann

mit dem Spatel rund umrühren; sobald der Zucker etwas trübe wird, die Pfeffermünzessenz hineingeben und die recht harten Pastillen abtropfen lassen. Diese Pastillen können längere Zeit aufbewahrt werden.

2435. — Glacierte Kastanien — Marrons glacés. 2 Kilos schöne Kastanien nehmen und die erste Haut sorgfältig entfernen. Dann die geschälten Kastanien in ein grobes Sieb (vorzugsweise Messingsieb) geben und sie in einen mit kaltem Wasser gefüllten Kupferkessel tauchen, in dem man etwas Mehl angerührt hat. Die Kasserolle aufs Feuer stellen und das Wasser langsam auf den Siedepunkt bringen, ohne es aufkochen zu lassen. Die Kastanien etwa 20 Minuten bei dieser Temperatur pochieren lassen. Nachher das erste Wasser abschütten und es durch ein neues kochendes Bad ersetzen, so dass die Kastanien inzwischen nicht kalt werden können. Eine weitere Stunde pochieren lassen, und zwar wie das erste Mal ohne aufkochen. Sobald eine Nadel leicht in die Kastanie eingesteckt werden kann, sind die Marrons gar gekocht.

Die Kastanien einzeln aus dem Wasser herausnehmen und sie ganz sorgfältig schälen, damit sie nicht brechen. In einem Kupferkessel einen stark vanillierten kochenden Zuckersirup bereiten, der 20° wiegen soll und die Kastanien hineingeben. Den Kessel aufs gelinde Feuer stellen, so dass der Sirup stets auf dem Siedepunkt bleibt, jedoch ohne Aufkochen. Den Kessel nicht decken, so dass der Sirup immer dicker wird. Es ist dies eine sehr lange Behandlung, die manchmal 24 Stunden dauert. Sobald sich auf der Oberfläche des Sirups eine dünne Kruste bildet, sind die Kastanien fertig glaciert. Zu diesem Zeitpunkt wiegt der Sirup 34-36 Grad. Die abgetropften Kastanien auf einem Gitter erkalten lassen.

2436. — Maskierte Kastanien — Marrons déguisés. 500 gr geschälte Kastanien in leicht gezuckertem und vanilliertem Wasser kochen, abtropfen und durchs feine Sieb treiben. Dieser Purée 300 gr zum kleinen Bruch gekochten Zucker beimengen und das Ganze bis zum Erkalten verarbeiten.

Aus diesem Teig kastaniengrosse Kügelchen formen, indem man sie zwischen den mit Staubzucker bestäubten Händen rollt. Dann 300 gr Würfelzucker zum grossen Bruch mit etwas Wasser und einem Löffel Glukose kochen. Wenn der Zucker gar ist, 4 Schockoladetafeln, die man mit ganz wenig Wasser zergehen liess, daruntermischen. Die Schockolade sehr sorgfältig mit einer Bridiernadel unter den Zucker wirken. Bei dieser Behandlung hat der Zucker 2-3 Hitzegrade abgenommen, weshalb man ihn auf dem Feuer wieder auf den grossen Bruch bringen muss. Nachher die geformten Kastanien mit einem kleinen Messer einstecken und sie in den gekochten Zucker tauchen, wobei der obere Teil ohne Kouvertüre bleiben muss. Die Kastanien eine Sekunde abtropfen lassen und sie alsdann auf die geölte Marmorplatte legen. Wenn erkaltet, den durch den Messerschnitt entstandenen Riss zum Verschwinden bringen, indem man mit dem Finger die beiden Teigteile zusammendrückt.

2437. — In Zucker eingemachte Angelika — Angélique confite. Schöne Angelikastengel schälen, sie in regelmässige Stücke schneiden und 1-2 Stunden in Kaltwasser legen. Dann in Wasser kochen, bis sie weich geworden sind, nachher

abtropfen und während der Nacht in frisches Wasser stellen. Aus Zucker, Wasser und Glukose einen Sirup bereiten, der in kochendem Zustande 20 Grad wiegen soll und die abgetropften Angelikastengel 5 Minuten lang in diesem Sirup schmoren lassen. Die Stengel alsdann herausnehmen und sie in ein Steingutgefäss legen. Am andern Tage den Sirup nochmals kochen, bis er 2-3 Grade mehr aufweist und ihn auf die Angelika giessen. Diese Operation täglich wiederholen, bis auf der Oberfläche des erkalteten Sirups sich eine dünne Kruste bildet. Das Ganze zusammenkochen, die Angelika abtropfen und trocknen lassen. (Wenn in dem Sirup konserviert, bleibt die Angelika weicher).

2438. — Orangeat oder Zitronat — Ecorces d'oranges ou citrons confites. Die Schalen mehrere Tage im Wasser mazerieren lassen, wobei dieses jeden Tag abgeschüttet und durch frisches Wasser ersetzt werden muss. Sobald die Schalen etwas weich werden, abtropfen und sie 2 Stunden lang in viel Wasser kochen. Dann die Schalen unter laufendem Wasser abkühlen, sie abtropfen und genau wie oben (No. 2437) angegeben in Sirup kochen. Nachher die fertigen Schalen abtropfen und trocknen lassen oder in dem Sirup aufbewahren.

Anmerkung : Für diese Arbeit kann man alle Zucker-oder Fondantresten verwenden, die von früheren Arbeiten übrig bleiben, mit Ausnahme derjenigen, die etwas Schockolade enthalten.

2439. — Zedrat — Ecorces de melon confites (cédrat). Genau gleiche Behandlung wie oben. Da die Melone viel Wasser enthält, kann der erste Sirup 25° wiegen.

2440. — Gesalzene Mandeln — Amandes salées. Frisch geschälte Mandeln in ein Tuch legen und sie abtrocknen. Etwas Eiweiss ganz leicht schlagen und die auf ein hohles Blech gelegten Mandeln damit befeuchten. Dann die Mandeln mit feinem Salz bestreuen, sie in den schwach erhitzten Ofen stellen, unter stetigem Rühren, bis sie etwas gelb werden. Sie sollen nur hellgelb sein.

Auf gleiche Art und Weise kann man auch Haselnüsse und Nüsse bereiten. Die Haselnüsse müssen vorerst leicht angeröstet werden, damit man die Haut besser entfernen kann.

2441. — Schockoladenzigaretten — Cigarettes en chocolat. 200 gr Schockoladenkouvertüre im Wasserbad zergehen lassen, sie alsdann auf eine Marmorplatte streichen, mit dem Spatel glatt egalisieren und erkalten lassen. Sobald die Kouvertüre nicht mehr an der Hand klebt, die Oberfläche dieser Kouvertüre mit einem ziemlich grossen Messer abkratzen, wobei man das Messer mit beiden Händen senkrecht hält. Es werden sich alsdann ganz dünne Schockoladenblätter bilden, die sich von selbst aufrollen werden. Wenn die Kuvertüre zu kalt wird, lässt sie nicht sich mehr aufrollen; aus diesem Grunde pflegen gewisse Praktiker, der Kouvertüre eine minime Proportion Glukose beizumengen

Diese Zigaretten dienen zur Verzierung verschiedener Biscuittorten (Siehe Guayaquil-Biscuit).

2442. — Der Croquembouche — Le Croquembouche. Dieses Stück kann aus mit Zucker glacierten Orangen oder kleinen, ebenfalls mit Zucker glacierten Windbeutelchen aus Brandteig bereitet werden.

300 gr Zucker mit $^1/_2$ Glas Wasser und 1 Löffel Glukose kochen, bis er etwas gelblich wird. Dann die Pfanne vom Feuer nehmen und die sorgfältig geschälten und getrockneten Orangenscheiben oder die etwas trocken gebackenen Windbeutelchen in den Sirup tauchen. Den Zucker stets warm halten und die Orangen und Windbeutelchen pyramidenförmig montieren, indem man sie mit dem gekochten Zucker aufeinanderklebt. Für die Form und Grösse des Stückes nimmt man das Innere einer geölten Charlotteform. Den Croquembouche pyramidenförmig fertig montieren, sodass die letzten Reihen etwas dichter aneinander gestellt werden, als die ersteren. Obenauf 3 Orangenscheiben oder 3 Windbeutelchen setzen. Es ist dies eine ziemlich schwierige Arbeit, die man vorerst wenigstens einmal gesehen haben sollte, um sie gut zu verstehen.

Der mit in Zucker glacierten Saint-Honoré-Windbeutelchen hergestellte Croquembouche erhält die Bezeichnung " Duchesse ".

2443. — Der Touron (Spanische Konfiserie) — Le Touron (confiserie espagnole). 150 gr Mandeln schälen, sie gut waschen, indem man sie während 1 Stunde unter laufendes Wasser stellt. Dann die Mandeln mit einigen Tropfen Wasser pilieren. Nachher 350 gr Zucker mit etwas Vanille zum kleinen Ballen kochen, die Mandeln hineingeben und mit dem Spatel auf mässigem Feuer rühren, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Eine viereckige Form mit Azyme-Brot (Hostie) belegen und den Teig darauf giessen; die Masse fest zusammendrücken und sie mit einem zweiten Blatt Hostie decken. Den Touron unter Druck erkalten lassen und ihn alsdann nach Belieben schneiden.

SUESSPEISEN

Die warmen Süsspeisen

2444. — Sächsischer Auflaufpudding — Pudding soufflé saxon. Zutaten für 8 Personen : 80 gr Zucker, 80 gr Mehl, 80 gr Butter, 2 dzl Milch, 4 Eigelb, 3 Eiweiss, Vanille, Salz.

Die Butter in einer Schüssel weichmachen, das gesiebte Mehl darauf geben und die mit der Vanille gekochte Milch daruntermischen. Alles gut verrühren, die Masse wieder in die Milchpfanne geben und sie auf dem Feuer verarbeiten, bis sie sich vom Spatel löst und etwas fettig wird. Nachher die Kasserolle vom Feuer nehmen, den Zucker, das Eigelb sowie eine Prise Salz hinzufügen, wonach der Teig cremeartig aussehen soll. Dann die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiss unter die Masse ziehen. Die Mischung ziemlich lange sehr sorgfältig verarbeiten, damit der Teig ja nicht zu leicht wird, was ein Nachteil wäre. Die Masse in eine gut gebutterte und mit Zucker bestäubte glatte hohe Zylinderform schütten, wobei letztere nur $^3/_4$ voll gefüllt werden darf. Den Pudding 35-40 Minuten im kochenden Wasserbad im Ofen kochen. Sobald die Oberfläche genügend Farbe genommen hat, den Pudding mit einem Papier decken. Beim Backen geht der Pudding auf und steigt 4-5 cm über den Rand der Form. Nach dem Backen den Pudding einige Minuten in der Form ruhen lassen und ihn alsdann auf eine hohle runde Platte stürzen.

Diese Süsspeise wird mit einer guten vanillierten Crème anglaise nappiert oder mit einem Weisswein-Sabayon begossen.

2445. — Auflaufpudding nach Sans-Souci — Pudding Sans-Souci. Gleiche Zutaten und gleiche Zubereitung wie oben, nur dass man gleichzeitig mit dem Eiweiss 150 gr kleinwürfelig geschnittene und in Butter weichgemachte Reinetten-Aepfel unter den Teig mischt. Das Backverfahren erfährt keinerlei Aenderung.

Ebenfalls mit einer vanillierten Crème servieren.

2446. — Schockoladen-Auflaufpudding — Pudding au chocolat. Sächsischer Pudding (No. 2444). Die Vanille durch 125 gr in Milch weichgemachte Schockolade ersetzen. Den Pudding mit einer Schockoladencrème (Crème anglaise) nappieren.

2447. — Pudding nach königlicher Art — Pudding à la Royale. Sächsischer Pudding. Der Unterschied besteht darin, dass man die bestrichene Form mit dünnen Scheiben von einem Rollbiscuit verziert, das man mit Stachelbeergelée gefüllt hat. Mit einer mit Anisett oder Kirsch parfümierten Crème anglaise servieren. (Fig. 313).

2448. — Pudding nach Königin-Art — Pudding à la Reine. Sächsischer Pudding mit einigen gebrochenen Makronenstücken. Die Form mit weichgemachter Butter bestreichen und ringsherum gehackte Pistazien streuen. Mit Crème oder Sabayon nappieren oder diese à part servieren.

2449. — Gebänderter Pudding — Pudding rubané. Sächsischer Pudding, aber den Teig in 2 Stücke teilen, bevor man die Eiweiss hineinmischt. Dann in einen der beiden Teile 125 gr Schockolade, die man mit etwas Milch gekocht hat, geben und nachher die zu Schnee geschlagenen Eiweiss unter beide Teigteile mischen, wobei der Schockoladenteil etwas mehr Eiweiss enthalten soll als der andere Teil, damit der Teig ebenso leicht wird als die Vanillemasse. Die bestrichene und mit Zucker bestäubte Form schichtweise mit beiden Massen sehr sorgfältig garnieren. Wie üblich backen und mit einer vanillierten Crème anglaise servieren.

2450. — Mousseline-Pudding — Pudding Mousseline. 60 gr weichgemachte Butter mit 80 gr Zucker und dem gewählten Parfüm (Vanille, Zitrone, etc.) schaumig rühren; dann 5 Eigelb eines nach dem andern hineingeben und die Masse sorgfältig auf gelindem Feuer rühren, bis diese die Konsistenz einer Crème anglaise aufweist und den Löffel nappiert. Die Kasserolle vom Feuer nehmen und 4 zu Schnee geschlagene Eiweiss sofort darunterziehen. Eine ziemlich grosse, mit Butter bestrichene und mit Zucker bestäubte Form zur Hälfte oder zu $^{3}/_{4}$ mit der Masse füllen und den Pudding im Wasserbad im Ofen backen. Nach dem Backen einige Minuten ruhen lassen und alsdann den Pudding stürzen. Mit Sabayon servieren.

2451. — Kastanien-Auflaufpudding — Pudding soufflé aux marrons. 500 gr Kastanien, 60 gr Butter, 80 gr Zucker, 4 Eigelb und 3 Eiweiss, Vanille, etwas Salz.

Die geschälten Kastanien in vanillierter Milch kochen. Abtropfen, durchs feine Sieb treiben und die Purée mit der Butter und dem Zucker 6-7 Minuten ausserhalb des Feuers trocknen. Nachher die Eigelb und zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiss unter die Masse ziehen. Gleiches Backverfahren wie oben. Mit einer warmen englischen Crème oder einer mit Rum parfümierten Aprikosensauce servieren.

2452. — Auflaufpudding Marienblume — Pudding Fleur de Marie. 80 gr Zucker, 80 gr Weizengries, 80 gr Butter, 4 Eigelb, 3 Eiweiss, $^{1}/_{4}$ l Milch, Vanille, Salz.

Den Gries in der kochenden und vanillierten Milch kochen; wenn die Masse die gewünschte Dicke aufweist, den Zucker, die Butter und ausserhalb des Feuers die Eigelb sowie die zu Schnee geschlagenen Eiweiss daruntermischen. Die Masse in eine glatte Zylinderform schütten, die man mit zum blonden Caramel gekochtem Zucker bestrichen hat. Im Wasserbad backen. Mit einer Crème anglaise nappieren, unter die man den Rest des Caramels gemischt hat.

2453. — Reis-Auflaufpudding — Pudding soufflé au riz. Den Reis wie unter Reiskuchen mit Caramel gegeben kochen, unter Zugabe von 4 dzl Milch. Statt die Form mit Caramel zu bestreichen, genügt es, diese mit Butter zu be-

streichen und mit Zucker oder geriebenem Weissbrot zu bestreuen. Der Masse 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss beimengen. Wie üblich backen. Eine Crème anglaise mit Caramel oder Vanille dazu servieren.

2454. — Biscuit- oder Brioche-Pudding — Pudding biscuit ou brioche. Gleiche Zubereitung wie für den Brot-Pudding (No. 2456) gegeben, nur unter Verwendung von Biscuits oder in Tranchen geschnittenen, ausgetrockneten Briochen. Auf gleiche Weise in einer englischen Platte servieren.

2455. — Kabinetts-Pudding (Diplomate) — Pudding de Cabinet ou Diplomate chaud. 125 gr Löffelbiscuits, 80 gr Grieszucker, 3 ganze Eier, 100 gr Sultaninen und in Zucker eingemachte Früchte, $^1/_2$ l Milch.

Die mit einem Vanillestengel gekochte Milch in eine Schüssel giessen, in der man die Eier und den Zucker schaumig gerührt hat. Die Crème mit der Gabel verrühren, sie einige Zeit ruhen lassen und den auf der Oberfläche sich bildenden Schaum entfernen. Inzwischen eine bestrichene Form mit gebrochenen Löffel-biscuits, die man durch Genoise oder einen Briocherest ersetzen kann, füllen. Diese Biscuits lagenweise, abwechselnd mit Sultaninen und kleinwürfelig geschnittenen eingemachten Früchten, die man mit Rum mazeriert hat, in die Form ordnen. Die Form soll voll ausgefüllt sein. Die Crème nach und nach darauf giessen, damit die Biscuits von Grund auf durchgetränkt und ein Aufsteigen derselben von vornherein vermieden werden kann. Die gefüllte Form im Wasserbad 35 Minuten im Ofen pochieren lassen. Nach dem Backen den Pudding 5 Minuten ruhen lassen und ihn vor dem Servieren mit einem Rum-Sabayon oder einer englischen Crème nappieren.

2456. — Brot-Pudding nach englischer Art — Pudding au pain à l'Anglaise (Bread Pudding). $^1/_2$ l Milch, 100 gr vanillierter Zucker, 60 gr Brot, 60 gr Korinthen, 4 Eigelb oder 2 ganze Eier.

Das Brot (englisches Brot) in dünne Tranchen schneiden, diese mit etwas zerlassener Butter begiessen und im Ofen trocknen lassen, ohne dass sie Farbe nehmen. Dann die Brotscheiben in eine Pastetenschüssel ordnen, die Korinthen darauf streuen, nachher die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und die kochende Milch darauf giessen. Diese Crème durchs Spitzsieb passieren und das Brot nach und nach damit durchtränken. Im Wasserbad zirka 25 Minuten im Ofen pochieren. Die Oberfläche mit vanilliertem Zucker bestäuben.

2457. — Tapioka-Pudding nach englischer Art — Pudding au tapioca à l'Anglaise. $^1/_2$ l Milch, 100 gr Zucker, 100 gr Tapioka, 60 gr Korinthen, 3 Eigelb, Vanille.

Die Tapioka zirka 10 Minuten lang in der Milch kochen und die Masse auf die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb schütten. Die Korinthen daruntermischen, das Ganze in eine englische Pastetenplatte giessen und den Pudding zirka $^1/_4$ Stunden im Wasserbad im Ofen pochieren.

2458. — Kirschen-Pudding nach französischer Art — Pudding de cerises à la Française. 100 gr Butter, 100 gr Zucker, 100 gr trockenes Weissbrot, 500 gr Kirschen, 3 Eigelb, 5 zu Schnee geschlagene Eiweiss, Vanille, Kirsch.

Das zerriebene Weissbrot durchs Sieb treiben und es in einer Schüssel mit der weichgemachten Butter vermischen. Dann den vanillierten Zucker und die Eigelb eines nach dem andern darunterziehen. Die entsteinten Kirschen hineingeben, nachdem man sie in einem aus 150 gr Zucker und einem Glas Bordeaux bestehenden Sirup pochiert hat. Die Kirschen müssen gut abgetropft und erkaltet werden, bevor man sie der Masse beimengt. Zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiss unter den Pudding ziehen und die Masse in eine bestrichene und mit Weissbrot bestreuter Form schütten. Den Pudding 35-40 Minuten im Wasserbad pochieren. Mit dem Kirschensirup, den man mit Aprikosenmarmelade gebunden und mit Kirsch parfümiert hat, servieren.

2459. — Fadennudeln-Pudding nach englischer Art — Pudding aux vermicelles à l'Anglaise. 75 gr Fadennudeln in $^1/_2$ l vanillierter Milch kochen und sie auf 3 Eier giessen, die man mit 100 gr Zucker schaumig gerührt hat. Die Platte füllen. Im Wasserbad pochieren und mit Staubzucker bestäuben. Heiss servieren.

Italienische Teigwaren, Gries, Sago, Reis, etc. können nach gleicher Art zubereitet werden.

2460. — Steamed Custard Pudding — Steamed Custard Pudding. Eine gestürzte Crème, die man in England warm serviert und mit einer warmen Fruchtsauce nappiert.

2461. — Custard-Pudding — Custard Pudding. Dieser Pudding wird wie oben zubereitet, jedoch in der englischen Platte.

2462. — Reis-Pudding oder Reiskuchen mit Caramel — Pudding ou gâteau de riz au caramel. 125 gr Carolinenreis, 100 gr Zucker, 50 gr Butter, 3 Eigelb, $^1/_2$ l Milch, Vanille.

Den Reis 3 Minuten in Wasser blanchieren und ihn alsdann in zugedeckter Kasserolle mit der Milch und der Vanille kochen, ohne Rühren. Man rechnet eine halbe Stunde, wonach der Reis fast trocken sein soll. Die Eigelb mit der Butter und dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren und den gekochten Reis darauf schütten. Alles gut vermengen und die Masse in eine mit Caramel bestrichene Form giessen. Den Pudding zirka 20 Minuten im Wasserbad im Ofen pochieren. Lauwarm stürzen und mit einem kleinen Caramelsirup nappieren.

2463. — Rolly Pudding — Rolly Pudding. 250 gr Mehl, 150 gr Ochsennierenfett, 25 gr Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 dzl Wasser.

Das von Häuten und Nerven befreite Fett mit dem Messer fein hacken und es in die Mitte des Mehles mit dem Salz, dem Zucker und dem Wasser geben. Alles leicht verarbeiten und die Masse zu einer Kugel zusammenrollen. Dann diesen Teig während 1 Stunde an der Kühle ruhen lassen und ihn alsdann zu einem $^1/_2$ cm dicken Rechteck ausrollen. Eine gute Schicht Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre darauf streichen, das gefüllte Teigstück wurstartig zusammenrollen, es in ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Tuch einwickeln und 2 Stunden in kochendem Wasser kochen. Der Pudding

muss 1/2 Stunde vor dem Servieren aus dem Kochfond herausgenommen werden Nachher auspacken und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die man auf eine runde Platte ordnet. Mit einer Fruchtsauce oder mit einer warmen, mit Kirsch parfümierten Konfitüre begiessen. Heiss servieren.

2464. — Englischer Plum-Pudding — Plum-Pudding anglais. Diese Süsspeise ist für die Engländer ein Weihnachtskuchen. Die Zubereitung dieses Puddings nimmt längere Zeit in Anspruch.

Zutaten : 500 gr Ochsennierenfett, 500 gr Korinthen, Smyrnen und Malagatrauben gemischt, 375 gr braune Kassonade, 150 gr Zitronat, Orangeat und Zedrat gemischt, 8 gr Salz, 250 gr Mehl, 250 gr geriebenes Weissbrot, 1 gekochte Zitrone, 1 Prise Gewürzmischung, etwas Muskat und Ingwer, 1/2 Flasche Rum, 6 ganze Eier.

Das sauber parierte und gehackte Ochsennierenfett in eine Schüssel geben, dann die gut gereinigten Trauben, die entkernten Malagatrauben, die braune Kassonade, die gehackten eingemachten Früchte, das Gewürz, die ganze Zitrone, die man während 2 Stunden gekocht hat, sowie den Rum hinzufügen. Alles zusammen gut vermischen und zusammendrücken, so dass alles mit der Flüssigkeit bedeckt ist, die Schüssel zudecken und diese während mindestens 15 Tagen an der Kühle ruhen lassen.

Kurz vor Gebrauch das gesiebte Mehl, die Eier sowie das pulverisierte, durchs Sieb getriebene Weissbrot unter die Masse mischen. Der Teig soll eine dunkelbraune Farbe annehmen; nötigenfalls kann man ihn mit etwas Caramel stärker kolorieren. Die Masse wurstartig zusammenrollen und sie genau wie eine Galantine in ein gebuttertes Tuch einwickeln und 2 Stunden oder mehr in kochendem Wasser kochen. Nachher den Pudding in Tranchen schneiden, die man mit Staubzucker bestreut und mit warmem Rum begiesst. Den Rum im Speisesaal anzünden, weshalb die Servierplatte genügend widerstandsfähig sein soll.

Die oben gegebenen Proportionen sind zu einem Pudding für 20 Personen gerechnet. (Fig. 96, 332).

2465. — Mince-Pie — Les Mince-Pie. Eine englische Süsspeise, die ebenfalls auf dem Weihnachtsitsch obligatorisch erscheint.

Zutaten : 150 gr Ochsennierenfett, 300 gr Rainettes-Aepfel, 300 gr Smyrnen und Korinthen, 100 gr gekochte, gehackte und getrocknete Ochsenlende, 150 gr Grieszucker, 150 gr mit einer Zitronenschale gehackten eingemachten Früchten, 3 gr Salz, 1 Zitronenschale, 1/2 gekochte Zitrone, 1 Kaffeelöffel Gewürzmischung: Zimtpulver, Muskatblüte, Ingwerpulver; 1 Gläschen Madeira, 1 Gläschen Rum, 1 Gläschen Kognak.

Sämtliche Zutaten, mit Ausnahme der Ochsenlende und der Aepfel, während etwa 15 Tagen zusammen mazerieren lassen. Die Ochsenlende und die Aepfel werden kleinwürfelig geschnitten und im letzten Moment beigemengt.

Kleine Törtchenformen mit Blätterteigabfällen oder mit geriebenem Teig, den man papierdünn ausgerollt hat, foncieren, die Masse in die Förmchen einfüllen und ein Teigdeckelchen darauf setzen. In der Mitte des Deckels ein

kleines Loch machen. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und die Törtchen zirka 10 Minuten im heissen Ofen backen.

Vor dem Servieren 1 Löffelchen Rum durch das Loch hineingiessen und anzünden.

2466. — Dampfnudeln (Deutsche Süsspeise) — Dampfnudeln (entremets allemand). 250 gr wenig gebutterten Briocheteig in kleine Stücke teilen, die man zu gewöhnlichen kleinen Briochen formt und diese auf ein hohles, gut gebuttertes Blech oder in eine Sauteuse ordnen, und zwar nicht zu dicht aneinandergestellt, damit sie beim Aufgehen nicht zusammenkleben. Dann lauwarme Milch in das Blech giessen, sodass die Briochen mindestens bis zur Hälfte bedeckt sind und das Blech in den ziemlich heissen Ofen stellen. Nach einer halben Stunde soll die Flüssigkeit aufgesogen und die Brötchen gar sein. Die fertigen Briochen mit Staubzucker bestäuben und sie noch einige Minuten in den recht heissen Ofen geben, um den Zucker zu überbrennen. Heiss servieren mit einer gut parfümierten englischen Crème.

2467. — Apple Pudding nach englischer Art — Apple Pudding à l'Anglaise. Aus Ochsennierenfett einen gleichen Teig bereiten wie für den Rolly Pudding (No. 2463), ihn ausrollen und eine gut gebutterte Domform damit foncieren. Die Form mit geschälten und dünn geschnittenen Rainettes-Aepfeln füllen, unter die man noch etwas Grieszucker, gehackte Zitronenzeste sowie eine Prise Zimt gemischt hat. Die Form mit einem Deckel schliessen, das Ganze in ein Tuch einschnüren und den Pudding während 2 Stunden in eine Kasserolle mit kochendem Wasser hängen. Heiss servieren mit einer Fruchtsauce.

Anmerkung : In England werden viele Fruchtsorten auf diese Weise präpariert.

2468. — Englische Pies — Les Pies anglais. Diese ausgezeichnete Süsspeise hat sich seit längerer Zeit in Frankreich akklimatisiert. Wir hatten schon Gelegenheit, darauf aufmerksam zu machen, dass nach dieser Methode auch öfters Fleischgerichte, so wie Beefsteaks, Poulets, etc. zubereitet werden. In England werden diese Pasteten mit allen möglichen Früchten präpariert.

2469. — Rhabarber Pie — Rhubarbe Pie. Den Rand einer Pastetenplatte mit einem Streifen aus Blätterteig oder Halbblätterteig foncieren und die Platte domartig mit gut geschälten Rhabarberstückchen füllen. Einige Handvoll Kassonade oder Grieszucker darauf geben. Das Ganze mit einer Teigplatte decken. Mit zerschlagenem Ei bepinseln und die Pastete 25-30 Minuten im heissen Ofen backen.

2470. — Apple-Pie — Apple-Pie. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2469), nur dass man den Rhabarber durch dünn geschnittene Aepfel ersetzt. Nach Belieben mit etwas Zimt parfümieren.

2471. — Goosberry-Pie — Goosberry-Pie. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2469) unter Verwendung von Stachelbeeren. Viel Zucker geben.

2472. — Pumking-Pie — Pumking-Pie. Gleiche Zubereitung wie oben (No.2469) unter Verwendung von würfelig geschnittenem Kürbisfleisch. Zucker und Zimt.

Aufläufe

2473. — Vanille-Auflauf — Soufflé à la vanille. 100 gr Zucker, 40 gr Mehl, 40 gr Butter, 2 dzl Milch, 5 Eigelb, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiss, Vanille.

Ein nussgrosses Stück Butter zergehen lassen, das Mehl dazu geben und die mit der Vanille gekochte Milch sofort daraufgiessen. Den Zucker hinzufügen und das Ganze auf dem Feuer auf den Siedepunkt bringen, unter tüchtigem Rühren. Die Kasserolle vom Feuer nehmen und die Eigelb, den Rest der Butter sowie die zu sehr festem Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen.

Die Masse tüchtig verarbeiten, damit sie nicht allzu leicht wird, da sonst der Auflauf vor dem Garsein niedersinken würde. Den Teig in eine gebutterte und gezuckerte Auflaufform einfüllen, wobei darauf geachtet werden muss, dass diese nur bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe garniert werden darf. Backzeit : 22-25 Minuten im mittelheissen Ofen. Sofort servieren.

2474. — Schockolade-Auflauf — Soufflé au chocolat. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2473) unter Zugabe von 2 Schockoladetafeln. Das Zuckergewicht auf 75 gr reduzieren.

2475. — Mokka-Auflauf — Soufflé au café. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2473). Nur 1 dzl Milch verwenden, aber 1 dzl sehr starken Kaffee sowie einige Tropfen Kaffeessenz hinzufügen.

Nach Belieben kann man der Masse eine kleine Handvoll Kaffeebohnen (kristallisiert) beimischen.

2476. — Palmyre-Auflauf — Soufflé Palmyre. Gleiche Masse wie für den Vanille-Auflauf (No. 2473). Die Masse lagenweise abwechselnd mit in Anisett getränkten Löffelbiscuits in die Auflaufform einfüllen.

2477. — Rothschild-Auflauf — Soufflé Rothschild. Vanille-Auflaufmasse (No. 2473) mit würfelig geschnittenen, in Fine champagne mazerierten eingemachten Früchten.

Wenn der Auflauf fast gar ist, einige in Staubzucker gewälzte Erdbeeren oder eingemachte Kirschen obenauf streuen.

2478. — Aepfel-Auflauf — Soufflé aux pommes. Einer recht dicken und stark reduzierten Aepfelmarmelade mit ziemlich viel Zucker 3 Eigelb und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss (auf 250 gr Marmelade gerechnet) beifügen. Backzeit : 22-25 Minuten im mittelheissen Ofen.

Der Marmelade kann man auch ein wenig Crème frangipane oder Crème pâtissière beimengen, um die Masse etwas mehr zu binden.

2479. — Haselnuss-Auflauf — Soufflé Noisettine. Vanille-Auflaufmasse (No. 2473); 100 gr leicht geröstete, geschälte und geriebene Haselnüsse unter die kochende Milch geben. Dieses Haselnusspulver bleibt in der Crème.

2480. — Mandel-Auflauf — Soufflé Amandines. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2479), nur dass man die Haselnüsse durch frische oder frisch geschälte mit etwas Milch pilierte Mandeln ersetzt.

2481. — Klementine-Auflauf — Soufflé Clémentine. Die Masse mit der Schale von 5-6 Mandarinen, die man in Milch mazeriert hat, parfümieren.

2482. — Orangen-Auflauf — Soufflé à l'orange. Gleiche Masse wie oben (No. 2481). Mit Orangenzeste parfümieren.

2483. — Zitronen-Auflauf — Soufflé au citron. Gleiche Masse wie oben. Mit Zitronenzeste parfümieren, die Zitronenrinde jedoch nicht mitkochen, um der Crème keinen bitteren Geschmack zu verleihen.

2484. — Caecilia-Auflauf — Soufflé à la Cecilia. Haselnuss-Auflaufmasse (No. 2479). Die Masse lagenweise abwechselnd mit in Chartreuse getränkten Löffelbiscuits in die Form einfüllen.

2485. — Elvira-Auflauf — Soufflé Elvire. Orangen-Auflaufmasse (No. 2482) mit in Curaçao getränkten Makronen.

2486. — Singhaleser Auflauf — Soufflé Ceylanais. Die Milch durch Tee ersetzen. In die Mitte eine Schicht Biscuits, die man in Rum mazeriert hat, geben. Die Masse nach dem üblichen Verfahren zubereiten.

2487. — Jacqueline-Auflauf — Soufflé Jacqueline. Eine etwas dicke Vanille-Auflaufmasse (No. 2473) bereiten, jedoch mit 7 Eigelb, statt nur 5. Der Masse eine aus 100 gr Erdbeeren präparierte Purée hinzufügen und erst nachher den Eiweisschnee darunterziehen. Wie üblich backen. Mit gezuckerten, in Kirsch mazerierten Erdbeeren servieren.

2488. — Auflauf mit Erdbeeren, Aprikosen, etc. — Le soufflé aux fraises, abricots, etc. 250 gr Erdbeeren, 200 gr Zucker, 2 Eiweiss, Vanille.

Den Zucker zum Bruch kochen, die durchs Sieb gestossene Erdbeerpurée hineingeben, 2-3 Mal aufkochen lassen und den Sirup auf die zu sehr festem Schnee geschlagenen Eiweiss giessen. Wie üblich backen. Mit einem mit Kirsch parfümierten Erdbeerkompott servieren.

Anmerkung : Nach diesem Rezept werden alle Früchten-Auflaufe zubereitet. Es besteht ein grosser Unterschied zwischen den Crèmeaufläufen und den Früchtensoufflés.

2489. — Aprikosen-Auflauf — Soufflé aux abricots. Gleiche Masse wie oben (No. 2488), nur dass man die Erdbeeren durch 250 gr gut gereifte und parfümierte Aprikosen ersetzt.

2490. — Auflauf-Omelette mit Vanille — Omelette soufflée à la Vanille. 150 gr vanillierter Grieszucker, 3 Eigelb, 5 zu Schnee geschlagene Eiweiss.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und die zu sehr festem Schnee geschlagenen Eiweiss ganz sorgfältig darunterziehen. Die Masse in eine längliche gebutterte und gezuckerte Platte domartig dressieren, wobei man in der Mitte einen leeren Raum reserviert hält. Den Rand mit dem Messer

glattstreichen und die Omelette 20 Minuten bei schwacher Hitze im Ofen backen. Sofort servieren. (Fig. 317).

2491. — Auflauf-Omelette mit Kaffee — Omelette soufflée au café. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2490). Die Vanille durch einige Tropfen Kaffeessenz ersetzen. Eine Prise Kaffeeböhnchen, die man in Likör mazeriert hat, unter die Masse mischen. (Fig. 317).

2492. — Auflauf-Omelette mit Zitrone oder Orange — Omelette soufflée au citron ou à l'orange. Einige Zuckerwürfel mit Orangen-oder Zitronenschalen zerreiben und die Omelette wie oben gegeben bereiten.

Die Orangen-Omelette mit einigen Tropfen Carmin kolorieren. Die Omelette dressieren. Nach Belieben einige in Alkohol getränkte Biscuits in die Mitte der Platte legen. (Fig. 317).

2493. — Ueberraschungs-Omelette nach norwegischer Art — Omelette soufflée en surprise à la Norvégienne. Eine ganz originelle Süsspeise, indem hier ein richtiges Gefrorenes in der Mitte eines warmen Auflaufes sich befindet. Zuerst die Glace mit dem gewählten Parfüm bereiten und sie bis zum Anrichten in der Sorbetière kaltstellen. Den Boden einer länglichen Platte mit einem dünnen Fladen aus Genoisemasse oder mit einer aus Löffelbiscuits bestehenden Unterlage garnieren. Diese Unterlage dient als Isolierplatte zwischen dem Boden der Platte, der in den Ofen kommt, und dem Eis, das mit dem Löffel auf die Unterlage dressiert und nicht glattgestrichen wird. Auf das Eis wird eine ziemlich dicke Meringuemasse dressiert. Die Oberfläche mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle rasch dekorieren, mit Staubzucker bestäuben und im heissen Ofen kurze Zeit überbrennen, ohne dass die Hitze bis zum Eis durchdringen kann.

Nach Belieben ringsherum etwas Rum giessen und beim Servieren anzünden.

2494. — Omelette mit Konfitüre — Omelettes aux confitures. Genau gleiche Zubereitung wie die gewöhnlichen Omeletten, unter Zugabe von etwas Zucker. Vor dem Rollen die Omelette mit 1-2 Löffeln Konfitüre garnieren. Die Omelette auf eine längliche Platte dressieren, eine Handvoll Staubzucker darüberstreuen, die Oberfläche mit einem rotglühenden Eisen karrieren und mit der Salamander überbrennen. (Fig. 316).

2495. — Omelette mit Rum — Omelette au rhum. Die Omelette mit Rum, Kirsch, Kognak, etc. begiessen und beim Servieren anzünden.

2496. — Omelette Martinique — Omelette Martinique. 2-3 Bananen schälen, sie in Scheiben schneiden und in Butter leicht sautieren. Die Bananen in die Mitte der Omelette dressieren, rollen, mit Rum begiessen und anzünden.

2497. — Aepfel nach Chevreuse — Pommes à la Chevreuse. In Scheiben geschnittene Aepfel in Sirup pochieren. Dann 100 gr Gries in $^1/_2$ l kochender Milch kochen, unter Zugabe von 100 gr Zucker, 1 Eigelb und 50 gr Butter. Den Boden einer runden Gratinplatte mit dieser Masse belegen, die Aepfel darauf

Ordnen und das Ganze mit einer schweizerischen Meringuemasse überdecken. Die Oberfläche glattstreichen und mit der cannelierten Tülle dekorieren. Die Platte 6-7 Minuten im sehr mässigen Ofen überbrennen. Obenauf noch einige für diesen Zweck reservierte Aepfelviertel, von denen eine Hälfte mit Carmin koloriert wird, in die Motive des Dekors setzen.

Krapfen

2498. — Aepfelkrapfen — Beignets de pommes. Schöne Reinetten schälen und sie in runde Scheiben schneiden, deren Mitte ausgehöhlt wird. Mit Zucker bestreuen und mit Rum oder Kirsch begiessen. Die Aepfel 1 Stunde mazerieren lassen, sie alsdann abtrocknen, in Backteig tauchen und heisser Friture fertigmachen. Während des Backens die Aepfel mehrmals wenden. Die fertigen Krapfen abtropfen, sie pyramidenförmig anrichten und mit vanilliertem Zucker bestreuen.

2499. — Gefüllte Aepfelkrapfen — Beignets de pommes en surprise. Schöne Reinetten halbieren, aushöhlen und in einem leichten Sirup pochieren, ohne dass sie zu weich werden. Dann die Vertiefung mit einer Crème pâtissière füllen, unter die man einige zerdrückte Makronen gemischt hat, die gefüllten Aepfel in Backteig tauchen und sie wie die gewöhnlichen Krapfen fertigmachen.

2500. — Orangenkrapfen — Beignets d'orange. Genau gleiche Zubereitung wie die Aepfelkrapfen (No. 2498). Eine mit Orangensaft parfümierte Aprikosensauce gleichzeitig servieren.

2501. — Aprikosenkrapfen — Beignets d'abricots. Die Aprikosen halbieren, sie mit Zucker bestreuen und mazieren; dann abtropfen und in Backteig tauchen Wie üblich backen.

Anmerkung : Nach diesem Rezept werden sämtliche Früchtenkrapfen zubereitet.

2502. — Akazienblüten-Krapfen — Beignets de fleurs d'acacias. Gut gereifte Blütentrauben abblättern, mit Zucker bestreuen, mit Kognak begiessen und 1 Stunde mazerieren. Im letzten Moment in einen leichten Backteig tauchen und alsdann in der heissen Friture fertigmachen. Auf Serviette anrichten und mit Zucker bestreuen.

2503. — Florida-Krapfen — Beignets Florida. Ganz kleine recht weiche Makronen aushöhlen, sie paarweise zusammensetzen, dazwischen etwas Aprikosenkonfitüre, mit Kirschsirup tränken, panieren und in voller heisser Friture fertigmachen. Auf Serviette anrichten und mit Zucker bestreuen.

2504. — Krapfen nach Hausmacher-Art — Beignets chez soi. Eine Brioche vom vorigen Tage in nicht zu breite Tranchen schneiden, diese in eine mit Rum parfümierte, ganz leichte englische Crème tauchen, in Backteig drehen und in heisser Friture backen.

2505. — Quitten-Krapfen — Beignets de coings. Wie oben verfahren (No. 2504), nur dass man die englische Crème durch eine Quittenmarmelade ersetzt.

2506. — Grieskrapfen nach Suzette-Art — Beignets de semoule Suzette. Zutaten für 8 Personen : $1/2$ l Milch, 100 gr mittelfeiner Gries, 75 gr Zucker, 25 gr Butter, 2 Eigelb.

Den Gries in der kochenden vanillierten Milch zu einer dicken Masse kochen, dann den Zucker, die Butter sowie die Eigelb daruntermischen und 2-3 Mal aufkochen lassen. Diesen Teig 2 cm hoch auf eine Marmorplatte glattstreichen. Wenn erkaltet, runde Scheiben von 6-7 cm Durchmesser davon ausstechen, den mittleren Teil dieser Scheibchen aushöhlen, die erhaltenen Ringe panieren und sie in der Pfanne mit Butter backen. Beim Dressieren eine schöne eingemachte Kirsche in die mittlere Vertiefung setzen, mit Zucker bestreuen und mit einer mit Kirsch parfümierten Aprikosensauce servieren.

2507. — Gebackene Crème-Krapfen — Crèmes frites. Zutaten für 8 Personen : 125 gr Zucker, 80 gr Reismehl, 3 ganze Eier, 2 dzl Milch, Vanille oder ein anderes beliebiges Aroma.

Die Eier mit dem Zucker verrühren, das gesiebte Mehl hinzufügen, dann die Milch und das gewählte Aroma daruntermischen. Das Ganze zu einer dicken, teigartigen Masse aufkochen. Diese Crème fingerdick auf ein gebuttertes und bestäubtes Blech streichen und erkalten lassen. Dann etwa 12 kleine verschobene Rechtecke darin schneiden, die man in Mehl dreht, in Ei wendet und in blondes Paniermehl wälzt. Kurz vor dem Servieren die Krapfen in der heissen Friture backen. Beim Anrichten mit Zucker bestreuen.

2508. — Divonne-Krapfen — Beignets de Divonne. Gleiche Crème wie oben (n° 2507). Statt panieren, die Krapfen in Backteig tauchen und sie in heisser Friture fertigmachen. Die gebackenen Krapfen abtropfen, sie auf ein Blech ordnen und reichlich mit Staubzucker bestreuen. Im heissen Ofen rasch überbrennen. Auf Serviette anrichten.

2509. — Kirschen-Krapfen — Beignets de cerises. Kirschenbuketts à je 3 Kirschen mit dem ganzen Stiel wählen. In Backteig tauchen und nur 2 Minuten in die heisse Friture geben.

2510. — Auflauf-Krapfen — Beignets soufflés (Pets de Nonnes). Einen ganz leicht gebutterten Brandteig zu runden Kügelchen in die mittelheisse Friture fallen lassen und die Hitze bis zum Garwerden der Krapfen nach und nach erhöhen. Die Krapfen abtropfen und pyramidenförmig auf Serviette anrichten. Mit vanilliertem Zucker bestreuen. Mit einer vanillierten englischen Crème à part servieren, oder die Krapfen mit einer beliebigen Konfitüre füllen. Nach dem klassischen Rezept sollen diese Krapfen tels quels, d. h. ohne Begleitsauce serviert werden. (Fig. 315).

2511. — Wiener Krapfen — Beignets Viennois. Den Krapfenteig 3 mm dick ausrollen und ihn zu runden Scheibchen von 5-6 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte dieser Scheiben ringherum mit Wasser benetzen, in die Mitte ein Häufchen Aprikosenkonfitüre dressieren, mit den anderen leeren Scheiben überdecken und den Rand gut kleben. Die gefüllten Scheiben auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen, sie während einer guten halben Stunde an der Wärme

aufgehen lassen und alsdann in die heisse Friture geben. Die Kasserolle 2 Minuten zudecken. Dann den Deckel wegnehmen und die Krapfen mit der Messerspitze kehren. Die Krapfen weitere 4-5 Minuten backen, indem man sie noch einmal kehrt. Abtropfen und mit Zucker bestreuen.

2512. — Früchten-Rissoles — Rissoles de fruits. Blätterteigabfälle 3 mm dick ausrollen und den Teig mit einem runden cannelierten Ausstecher zu breiten Fladen schneiden. Den Rand dieser Teigböden mit Wasser benetzen und in die Mitte eine beliebige Purée oder Konfitüre dressieren. Dann den Teig zusammenschlagen. Die Ränder festkleben und die Rissoles in heisser Friture backen. Man kann sie auch im Ofen backen; in diesem Falle sind es keine Rissoles mehr, sondern richtige Chaussons.

Aus Krapfenteig kann man auch Rissoles bereiten, die man alsdann gewöhnlich mit Erdbeerkonfitüre garniert. Es sind dies die sogenannten " Rissoles à la Dauphine ".

2513. — Merveilles — Merveilles. 150 gr Mehl, 50 gr Butter, 25 gr Zucker, Salz, 2 Eigelb, etwas Wasser.

Den Teig kneten und ihn einige Zeit ruhen lassen. Dann ausrollen, den Teig verschiedenförmig ausstechen, die Stücke in voller heisser Friture backen und nach dem Herausnehmen mit Zucker bestreuen.

2514. Bugnes — Les bugnes. Eine Krapfen-Spezialität aus der Lyoner-Gegend. Zutaten : 500 gr Mehl, 70 gr Butter, 40 gr Zucker, 1 Löffel Kognak und 4 ganze Eier. Ein beliebiges Aroma sowie etwas Salz unter die Masse mischen, den Teig mit den Händen kneten, ihn zu einer Kugel zusammenrollen und 2-3 Stunden an der Kühle ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und ihn zu Streifen von 3-4 cm Breite auf 10-12 cm Länge ausschneiden. Nachher diese Streifen maschenartig zusammenknüpfen und sie 4-5 Minuten in der brennendheissen Friture backen. Abtropfen und reichlich mit Zucker bestreuen.

Croquetten

2515. — Reiscroquetten — Croquettes de riz. 100 gr Carolinenreis, 80 gr Zucker, 3 Eigelb, 2 dzl Milch, Vanille.

Den Reis in Wasser blanchieren und ihn mit Milch und der Vanille garkochen. Dann den Zucker und die Eigelb daruntermischen und die Masse auf dem Feuer rühren, bis sie sich von der Kasserolle löst. Nachher das Ganze zum Erkalten auf eine Platte giessen und alsdann kleine eigrosse Stücke daraus formen, die man auf dem bestäubten Tisch zapfenartig rollt. Panieren, in Ei wälzen und backen. Mit einer englischen Crème oder einer Aprikosensauce servieren.

2516. — Reiscroquetten nach Fructidor — Croquettes de riz à la Fructidor. Gleiche Masse wie für die gewöhnlichen Reiscroquetten (No. 2515), unter Zugabe von 125 gr kleinwürfelig geschnittenen, in Kirsch mazerierten eingemachten Früchten. Die Croquetten birnenförmig fassonnieren, in Ei drehen und in dünn geschnittenen oder gehackten Mandeln rollen. Ein Stückchen

Angelika in die Croquette einstecken, um den Stiel zu imitieren. Gleiche Behandlung und gleiche Begleitsauce. (Fig. 319).

2517. — Kastaniencroquetten — Croquettes de marrons. 500 gr geschälte Kastanien in vanillierter Milch kochen, durchs Sieb treiben und der Purée 100 gr Grieszucker, 50 gr Butter sowie 3 Eigelb beimengen. Die Masse einige Minuten auf dem Feuer trocknen, sie alsdann erkalten lassen und nachher Kügelchen formen, die man wie üblich paniert und in der brennendheissen Friture backt. Mit einer mit Rum parfümierten Aprikosensauce servieren.

2518. — Griescroquetten — Croquettes de semoule. Genau gleiche Behandlung nur mit etwas weniger Gries für die gleiche Menge Milch.

Pfannkuchen

2519. — Dünne Pfannkuchen — Crêpes fines. In der Pfanne Butter heiss machen und eine dünne Schicht Pfannkuchenmasse darin streichen. Wenn der Teig einseitig Farbe genommen hat, den Kuchen umkehren und den beidseitig gargebackenen Pfannkuchen alsdann mit vanilliertem Zucker bestreuen, zusammenschlagen und auf eine warme Platte dressieren. Auf lebhaftem Feuer backen.

2520. — Suzette Pfannkuchen — Crêpes Suzette. Gewöhnliche Pfannkuchen bereiten. Inzwischen 50 gr feinste Butter mit 60 gr Zucker schaumig rühren, die geriebene Schale von 2 Orangen sowie etwas Curaçao daruntermischen, auf jeden Pfannkuchen ein wenig von dieser Masse streichen und den Kuchen zusammenschlagen. Den Curaçao kann man durch Fine Champagne ersetzen. Nach Belieben bei Tisch flambieren.

2521. — Georgette-Pfannkuchen — Crêpes Georgette. Eine dünne Schicht Pfannkuchenmasse in die Pfanne streichen, eine dünne Tranche Ananas darauf setzen, die man leicht mit Teig überdeckt. Die Pfannkuchen wie gewohnt backen, jedoch nicht zusammenschlagen.

2522. — Pfannkuchen mit Konfitüre — Crêpes aux confitures. Die Pfannkuchen mit einer Schicht Stachelbeergelée oder einer andern beliebigen Konfitüre bestreichen und sie alsdann zigarrenförmig zusammenrollen.

2523. — Auflauf-Pfannkuchen — Crêpes soufflées. 12-15 dünne Pfannkuchen sowie ein kleines Quantum pralinierte Mokka-Auflaufmasse bereiten. Je 1 Esslöffel Soufflémasse in die Mitte der Pfannkuchen geben und die beiden Kuchenenden darauf zusammenschlagen. Die gefüllten Pfannkuchen in eine gebutterte Gratinplatte ordnen. Backzeit : 12-15 Minuten bei gelinder Ofentemperatur.

2524. — Russiche Pfannkuchen — Crêpes russes. 250 gr gesiebtes Mehl, 5 gr feines Salz, 125 gr Kassonade, 4 Eier, 1 Likörglas Kümmel und 2 Esslöffel Olivenoel. Alles gut vermischen und nachher geronnene, nicht entrahmte Milch hineinrühren, bis die Masse eine glatte, dickflüssige Konsistenz aufweist.

Mit dieser Masse Pfannkuchen bereiten, die man beim Servieren reichlich mit Zucker bestreut.

2525. — Geronnene Milch — Apprêt du lait caillé. In 1 Liter frische, nicht gekochte Milch (lauwarm) entweder eine Prise Kälberlab (Pulver) oder 2 Tropfen flüssiges Kälberlab geben. Im ersteren Falle wird es notwendig sein, die Milch durch ein Etaminetuch zu passieren, um das Kalberlabpulver zu entfernen. Dann die Milch während der Nacht im Sommer an einem kühlen und im Winter an einem lauwarmen Ort ruhen lassen.

2526. — Pfannkuchen nach bretonischer Art — Crêpes Bretonnes. 125 gr gesiebtes Mehl mit 125 gr Buchweizenmehl, einer Prise Salz, einer grossen Prise Zimt, 1 Likörgläschen Rum und etwas kalter Milch vermengen, bis zur Konsistenz von einer glatten Pfannkuchenmasse. Vor dem Herausnehmen aus der Pfanne die Pfannkuchen mit etwas Haselnussbutter begiessen, die man mit ein wenig blonder Kassonade gezuckert hat. Die Kuchen herausnehmen, sie vier Mal zusammenschlagen und recht heiss servieren.

2527. — Tôt fait — Tôt fait. 100 gr gesiebtes Mehl mit 100 gr Grieszucker vermischen, das Ganze mit $^1/_2$ dzl Milch abrühren, dann 3 ganze zerschlagene Eier unter die Masse mischen und zuletzt 80 gr zerlassene Butter sowie 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss hinzufügen. Den Teig mit etwas Vanille parfümieren und ihn in eine gebutterte Charlotte-Form einfüllen. Backzeit : zirka 30 Minuten im mittelheissen Ofen; stürzen und heiss servieren.

2528. — Pannequets — Les Pannequets. Unter dieser Bezeichnung versteht man Pfannkuchen, die mit Crèmes, Marmeladen, Konfitüre, Fleisch, etc. gefüllt werden.

2529. — Pannequets mit Meringuemasse — Pannequets à la crème meringue. Dünne, nicht zu dunkle Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und in die Mitte einen gehäuften Esslöffel Crème pâtissière, die man mit Vanille parfümiert hat, geben. Die vier Seiten des Pfannkuchens zusammenschlagen und die fertigen Pannequets auf eine silberne Platte ordnen. Mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle die Oberfläche mit einem kleinen Dekor aus Meringuemasse (Schweizer) verzieren. Mit Zucker bestreuen und im Ofen rasch überkrusten.

2530. — Pannequets mit Konfitüre — Pannequets aux confitures. Dünne Pfannkuchen mit Konfitüre garnieren, sie zigarrenförmig rollen und aufs Blech ordnen, nachdem man die beiden Enden schräg abgeschnitten hat. Mit Staubzucker bestäuben und die Pannequets 2 Minuten in den recht heissen Ofen stossen.

2531. — Pannequets nach Condé-Art — Pannequets à la Condé. Die Pannequets mit Crème oder einer Aepfelmarmelade garnieren. Die Oberfläche mit einer Pralinmasse (“ Appareil à Condé ”) decken.

2532. — Pannequets nach Lyoner Art — Pannequets à la Lyonnaise. Die Pfannkuchen mit einer gut gezuckerten Kastanienpurée bestreichen, sie





Fig. 318. Aprikosen nach Colbert. (Siehe No. 2551).
Fig. 319. Reiscroquetten nach Fructidor. (Siehe No. 2516).
Fig. 320. Aepfel nach Chevreuse. (Siehe S. No. 534).

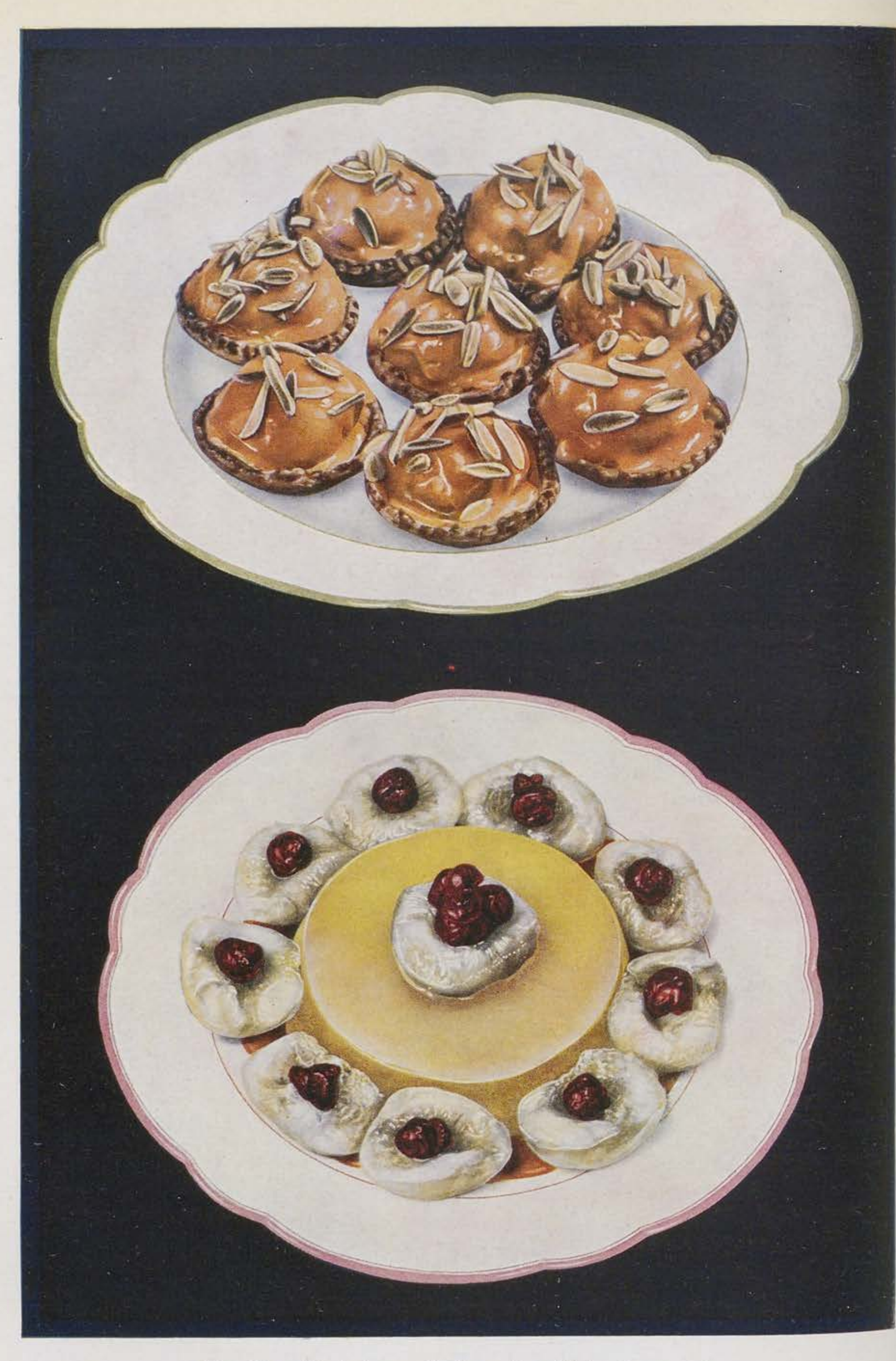


Fig. 321. Pfirsische nach Mascotte. (Siehe No. 2566).
Fig. 322. Aepfel nach Regenten-Art. (No. 2550).

zigarrenförmig zusammenrollen, mit Aprikosenmarmelade bepinseln und mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen.

2533. — Gratinierte Kirschen (Deutsche Süsspeise) — Gratin aux cerises (entremets allemand). Dünne Pfannkuchen bereiten. Inzwischen 500 gr entsteinte Kirschen in gezuckertem, mit Zimt parfümiertem Wein pochieren. Die Kirschen gut abtropfen und etwa je 1 Dutzend davon in die Mitte der Pfannkuchen geben. Dann die vier Ränder zusammenschlagen und die Pfannkuchen umgekehrt auf eine hohle Gratinplatte ordnen. Die Oberfläche leicht einschneiden. Inzwischen $^1/_2$ l gekochte Milch auf 2 mit 100 gr Zucker und etwas Zimtpulver schaumig gerührte Eier giessen. Diese Crème durchs Spitzsieb passieren und die gefüllten Pfannkuchen damit nappieren. Einige zerdrückte Makronen darauf streuen, mit Butter beträufeln und das Ganze im mittelheissen Ofen (nicht im Wasserbad) pochieren.

2534. — Krusten mit Früchten — Les croûtes aux fruits. Einen Savarin bereiten, ihn jedoch nicht in Sirup tränken, sondern in 1 cm dicke Tranchen schneiden, die man auf ein Blech ordnet. Die Scheiben nachher mit Staubzucker bestreuen und sie im heissen Ofen beidseitig rösten. Die gerösteten Savarintranchen kranzartig auf eine runde Platte dressieren und die Mitte der Platte mit einem Fruchtsalat garnieren, dem man einige eingemachte Früchte, Malagatrauben, etc. beigemengt hat. Dieser Salat wird mit einer mit etwas Sirup verdünnten Aprikosenpurée gebunden, die man mit Rum, Madeira oder einem andern beliebigen Likör parfümiert.

Anmerkung : Man kann auch Krusten servieren, deren Garnitur aus nur einer Fruchtsorte besteht. Das Verfahren erfährt keinerlei Aenderung, nur werden die Krusten je nach der angewendeten Frucht : Pfirsisch-Krusten, Ananas-Krusten, etc. bezeichnet. Die Krusten-Bordüre kann in diesem Falle mit in Zucker eingemachten Früchten dekoriert werden.

2535. — Krustenspeise nach Pariser Art — Croûtes à la Parisienne. Die Krusten wie oben (No. 2534) dressieren. Auf jede Kruste halbe Ananasscheiben, die man in mit Kirsch parfümiertem Aprikosensirup erwärmt hat, setzen. In die Mitte der Platte ein Birnenkompott ohne Jus dressieren. Das Kompott mit einer Crème pâtissière nappieren, gehackte Mandeln darauf streuen, mit Zucker bestäuben und mit dem Glühroteisen überbrennen.

2536. — Krusten nach der " Eve gourmande " — Croûtes à l'Eve gourmande. Gewöhnliche Krusten mit Karamel glacieren, sie mit einer leicht gezuckerten und stark reduzierten Aepfelmarmelade garnieren und turbanartig auf die Platte dressieren. Dann diese Bordüre mit einer stark reduzierten Aprikosenmarmelade nappieren und dünn geschnittene Pistazien darüber streuen. Den hohlen Raum mit regelmässig geschnittenen und sauber parierten Aepfelvierteln garnieren, die man mit einer mit etwas Calvadoswein parfümierten Aprikosensauce gebunden hat.

2537. Kastanienkrusten — Croûtes aux marrons. Die Krusten wie oben bereiten und sie alsdann reichlich mit einer gezuckerten und vanillierten Kastanien-

purée bestreichen, die man mit etwas Sirup verdünnt hat. Die Krusten turbanartig dressieren und sie mit einer reduzierten Aprikosenmarmelade nappieren. Dünn geschnittene geröstete Mandeln darüber streuen. Die Mitte mit ganzen, in Sirup gekochten Kastanien, Malagatrauben und eingemachten Kirschen garnieren, alles mit einer mit Rum parfümierten Aprikosensauce gebunden.

2538. — Goldkrusten — Croûtes dorées. Von einem Briochekuchen, oder einem Kastenbrot, 1 cm dicke Tranchen schneiden und diese mit einer recht flüssigen vanillierten englischen Crème reichlich tränken. Dann die Tranchen abtropfen und sie in geschlagenes Ei tauchen. Die Krusten beidseitig in heisser Butter goldbraun backen. Auf Serviette anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

2539. — Kruste nach Schifferin-Art — Croûte à la Batelière. Einen Kuchenring mit feinem geriebenem Teig foncieren und ihn mit einer reduzierten Aepfelmarmelade garnieren. Dann den Kuchen 20 Minuten im heissen Ofen backen. Inzwischen 100 gr Reis in vanillierter Milch kochen. Wenn gargekocht, Zucker sowie 2 Eigelb hineinrühren und die Masse noch 1-2 Mal aufkochen lassen, damit der Reis genügend dick wird. Zuletzt 2 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Diesen Reis domartig auf die Krustade dressieren, mit Staubzucker bestreuen und die Krustade in den mittelheissen Ofen stossen, um den Reis fertig zu pochieren und die Oberfläche zu überbrennen. Eine mit Kirsch verdünnte warme Stachelbeersauce dazu servieren.

2540. — Frucht-Speise nach Pariser Art — Suprême de fruits à la Parisienne. Eine Mousselinebrioche vom Vortage sauber aushöhlen, so dass eine Art Timbale mit 1 cm dicken Wänden entsteht. Den oberen Teil als Deckel reservieren, dann den ganzen Aussenrand der Brioche sowie die Oberfläche des Deckels mit verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen und kleingeschnittene eingemachte Früchte und Mandeln darüber streuen. Das Innere der Brioche mit einem Fruchtsalat garnieren, den man mit einer beliebig parfümieten Aprikosenmarmelade gebunden hat.

Nur sehr wenig Sauce in das Innere der Brioche giessen und den Rest separat servieren.

Diese Timbalen können mit nur einer Fruchtsorte garniert werden. In diesem Falle wird die Fruchtspeise entsprechend bezeichnet : Pfirsich-Speise, etc.

2541. — Apfel-Charlotte — Charlotte aux pommes. Kleine dreieckige Brotcroûtons in zerlassene Butter tauchen und den Boden einer gut gebutterten Charlotteform damit garnieren, wobei die Croûtons etwas übereinandergelegt werden sollen. Die Form rundherum mit anderen rechteckigen Brotscheiben, von etwa 4 cm Breite und von der Höhe der Form belegen. Diese rechteckigen Scheiben werden ebenfalls in zerlassene Butter getaucht. Dann die Form mit einer gezuckerten Aepfelmarmelade füllen, die man auf lebhaftem Feuer reduziert hat (150 gr Zucker pro Kilo Aepfel). Diese stark vanillierte Marmelade wird mit Rum begossen und flambiert. Backzeit : $^{3}/_{4}$ Stunde im heissen Ofen. Die rechteckigen Brotscheiben müssen dabei schön goldbraun gebacken

und genügend getrocknet sein, um dem Gewicht der gestürzten Charlotte Widerstand zu bieten. Die Süsspeise mit einer verdünnten, mit Rum parfümierten warmen Aprikosensauce begiessen. (Fig. 312).

2542. — Apfel-Charlotte (2. Rezept) — **Charlotte aux pommes** (2e méthode). Die unter No. 2541 beschriebene Charlotte ist die klassische Charlotte, die allerdings etwas schwer zu backen ist, wenn man nicht über einen guten Ofen verfügt. Wir geben daher im Nachstehenden eine leichtere Methode. Eine Manquéform am Boden und ringsherum mit kleinen viereckigen, in Butter getauchten Brotcroutons belegen, die nicht aneinandergestellt, jedoch nicht übereinandergelegt werden. Die Form mit einer reduzierten Aepfelmarmelade ausfüllen und die Charlotte im recht heissen Ofen backen. Mit einer mit Rum parfümierten Aprikosensauce oder Crème anglaise begiessen.

2543. — Casse-museau — Casse-museau. Einen feinen geriebenen Teig 3 mm dick ausrollen und einen schönen Tafelapfel damit einhüllen. In den ausgehöhlten Apfel ein nussgrosses Stück Butter sowie eine Prise Zucker einfüllen. Dann die Aepfel mit Blätterteig umwickeln und sie auf ein Blech ordnen. Obenauf eine kleine cannelierte runde Scheibe aus Blätterteig setzen. Die Aepfel mit Eigelb bepinseln und sie etwa 20 Minuten im recht heissen Ofen backen. Mit frischem süssem Rahm servieren.

2544. — Timbale nach Bourdaloue — Timbale à la Bourdaloue. Eine gebutterte Manqué- oder Krustadenform mit Zuckerteig foncieren. Den Boden einstechen und die Form $^3/_4$ hoch lagenweise mit Crème Bourdaloue, abwechselnd mit gekochten Früchten (grobgeschnittene Pfirsische, Aprikosen,etc.) garnieren. Man rechnet im allgemeinen 2 Lagen Früchte und 3 Lagen Crème. Die Form mit einem Teigdeckel verschliessen. Backzeit $^3/_4$ Stunde im heissen Ofen. Auf Platte stürzen und mit einer mit Kirsch parfümierten Aprikosensauce begiessen. (Fig. 328).

2545. — Gries-Plätzchen — Les subrics de semoule. Es sind dies ganz einfache Süsspeisen, die sehr rasch zubereitet werden können. 100 gr Gries mit 100 gr Zucker in $^1/_2$ l vanillierter Milch kochen und der Masse 50 gr Butter beimischen. Nach dem Kochen und ausserhalb des Feuers 2 ganze Eier darunterziehen. Etwas Butter und Oel in einer Pfanne heiss machen und die Masse löffelweise in diese Butter fallen lassen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Plätzchen sich nicht berühren. Die Subrics beidseitig goldgelb backen und abtropfen. Auf Serviette anrichten und mit einer beliebigen Gelée (Stachelbeeren, Quitten, Aepfel, etc.) servieren.

2546. — Reis nach Condé — Riz à la Condé. 150 gr Reis, 100 gr vanillierter Zucker, 6 dzl Milch, 3 Eigelb. Den Reis 2 Minuten blanchieren, abtropfen, abspülen und 25-30 Minuten mit der Milch kochen. Nachher den Zucker, die Eigelb und ein Stückchen Butter daruntermischen. Den Reis wieder auf gelindes Feuer stellen und die Masse leise mit der Gabel rühren, bis sie die Konsistenz einer dicken Crème aufweist. Dieser Reis wird meist zu einer Frucht-Speise, aber auch einzeln als Entremets serviert.

2547. — Ananas nach Bourdaloue — Ananas à la Bourdaloue. Einen gewöhnlichen Genoiseteig in einer gebutterten und bestäubten Savarinform backen. Auf runde Platte stürzen und dünne Ananasscheiben, die man 10 Minuten lang in einem vanilliertem Sirup pochiert hat, darauflegen. In die Mitte eine Crème Bourdaloue domartig dressieren, zerbröckelte Makronen oder gehackte Mandeln darüberstreuen, mit Butter beträufeln und die Oberfläche dieser Crème im heissen Ofen gratinieren. Die Ananasscheiben mit einem leichten mit Kirsch parfümierten Aprikosensirup begiessen. Mit eingemachten Kirschen und Angelika verzieren. (Siehe Abbildung Fig. 324).

2548. — Ananas nach Bourdaloue (2. Rezept) — **Ananas Bourdaloue** (2e méthode). Dazu braucht man eine ganze frische Frucht. Die Ananas obenauf abschneiden und inwendig aushöhlen. Das herausgeschnittene Fleisch halbmondförmig schneiden und die Stücke in Sirup pochieren. Dann die Karkasse der Ananas mit Crème Bourdaloue füllen. Auf eine grosse Platte dressieren. Ringsherum die Ananascheiben anrichten. Mit Aprikosensauce begiessen. (Fig. 325).

2549. — Ananas nach kreolischer Art — Ananas à la Créole. Einen Reis nach Condé (No. 2546) bereiten. Dieser soll gut gebunden und recht cremig sein. Dann die dünn geschnittenen halbierten Ananasscheiben in Sirup pochieren. Nachher diese Tranchen abtropfen und eine Domform vollständig damit belegen. Eine dicke Schicht Reis darauf streichen, indam man die Mitte der Form freilässt. Den Rest der Ananas, die man würfelig geschnitten und mit Aprikosenmarmelade gebunden hat, in das mittlere Loch einfüllen und die Form mit Reis ausfüllen. Backzeit : 6-7 Minuten im heissen Ofen. Auf runde Platte stürzen, ringsherum halbierte, in dem Ananassirup pochierte Bananen ordnen, dazwischen einige Kirschen setzen. Das Ganze mit einem mit Rum parfümierten Aprikosensirup begiessen (Siehe Abbildung Fig. 323).

2550. — Aprikosen oder Aepfel nach Regenten-Art (8 Personen) — **Abricots à la Régence** (8 personnes). 125 gr Löffelbiscuits mit kochender vanillierter Milch tränken, sie durchs Sieb treiben, die erhaltene Purée mit 80 gr Zucker und 4 ganzen Eiern binden und diese Crème in einer Manquéform im Wasserbad pochieren. Diese Form muss gebuttert und gezuckert werden. Backzeit : 25 Minuten. Auf eine ziemlich grosse runde Platte stürzen. Ringsherum schöne halbierte, in Sirup pochierte Aprikosen ordnen. Die Aprikosen umgekehrt legen; in jede Aprikose eine schöne eingemachte Kirsche setzen. Das Ganze mit dem reduzierten, mit etwas Marmelade gebundenen Aprikosensirup begiessen. (Vergl Abbildung Fig. 322).

2551. — Aprikosen nach Colbert — Abricots à la Colbert. Halbe Aprikosen pochieren, indem man sie recht fest hält und sie abtrocknen. Die zwei Hälften zusammensetzen und in das Loch einen Esslöffel Reis nach Condé mit einem Salpikon von gehackten eingemachten Kirschen einfüllen. Die gefüllte Aprikose in Mehl drehen, in zerschlagenes Ei tauchen und in zerriebenes Weissbrot wälzen. Den Stiel mit einem Stückchen Angelika imitieren und die Aprikosen

kurz vor dem Servieren in der brennendheissen Fritüre backen. Pyramidenartig auf Serviette anrichten und mit Staubzucker bestäuben. Eine mit Kirsch parfümierte Aprikosensauce oder ein Sabayon damit servieren. (Siehe Abbildung Fig. 318).

2552. — Aprikosen nach Condé — Abricots à la Condé. Halbe Aprikosen leicht in vanilliertem Sirup pochieren. Dann die Aprikosen abtropfen und sie auf eine Bordüre von Reis nach Condé (No. 2546) anrichten. Dieser Reis muss weich, jedoch genügend fest sein, um dem Gewicht der Früchte Widerstand zu bieten. Die Aprikosen umgekehrt legen. Mit eingemachten Kirschen und Angelika dekorieren und das Ganze mit einem leichten, beliebig parfümierten Aprikosens'rup begiessen. (Siehe Abbildung Fig. 326).

Anmerkung : Sämtliche Früchte können mit Reis nach Condé präpariert werden.

2553. — Aprikosen nach Bourdaloue — Abricots à la Bourdaloue. Genau gleiche Behandlung wir die gleichnamige Ananas (No. 2547). Die leicht gekochten halben Aprikosen auf die Genoisebordüre anrichten, indem man sie etwas übereinanderlegt. In die Mitte die Crème dressieren. Mit Aprikosensauce begiessen und mit eingemachten Kirschen und Angelika verzieren.

2554. — Bananen nach Bourdaloue — Bananes à la Bourdaloue. Gleiche Anrichtart wie die Aprikosen (No. 2553). Die Bananen der Länge nach halbieren und sie auf die Bordüre anrichten.

2555. — Bananen nach Condé — Bananes à la Condé. Die Bananen auf eine Bordüre von Reis nach Condé (No. 2546) anrichten. Mit einer mit Rum parfümierten Aprikosensauce begiessen.

2556. — Bananen-Aufläufe — Bananes soufflées. Die Bananen abschneiden und das Fleisch herausnehmen, ohne die Schale zu verletzen. Aus diesem Fleisch (von 6 oder 7 Bananen) eine Purée bereiten, die man mit 4 Esslöffeln Zucker kocht. Sobald die Purée reduziert ist, die Kasserolle vom Feuer wegnehmen und 2 Eigelb sowie $^3/_4$ von dem zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen. Mit dem Dressiersack und einer grossen runden Tülle die Bananenschalen wieder füllen und die farcierten Bananen 6-8 Minuten in den mittelheissen Ofen stossen.

2557. — Flambierte Kirschen — Cerises flambées. 500 gr Kirschen entsteinen und sie mit einem Glas gezuckerten, mit etwas Zimt parfümierten Rotwein pochieren. Abtropfen, den Kochfond auf $^3/_4$ reduzieren, ihn mit $^1/_2$ Kaffeelöffel Kartoffelmehl binden und diesen Sirup auf die Kirschen giessen, die man entweder in eine Timbale, in eine Schüssel oder in kleine Eiercocotten (1 Stück pro Person) dressiert hat. Diese Sauce, der man etwas Stachelbeergelée beigemengt hat, kochend auf die Kirschen giessen. Zuletzt einen Löffel warmen Kirsch auf jede Timbale geben und bei Tisch flambieren.

2558. — Kirschen nach Viktoria — Cerises à la Victoria. Eine mit Kirsch getränkte Briochescheibe auf den Boden einer kleinen Eiercocotte legen, die

Form mit nach vorstehender Methode zubereiteten Kirschen ausfüllen, jedoch ohne Sauce, die durch eine gezuckerte, mit Zitrone parfümierte und etwas erwärmte Erdbeerpurée ersetzt wird.

2559. — Kirschen-Auflauf — Soufflé aux cerises. 1 Kilo schwarze Kirschen, 150 gr trockenes Schwarzbrot, 200 gr Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 6 Eier, geriebene Zitronenschale. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Zitrone und Zimt hinzufügen, dann das zerriebene und durchs Metallsieb gestossene Schwarzbrot, die entsteinten, in Sirup pochierten Kirschen und schliesslich noch die zu Schnee geschlagenen Eiweiss unter die Masse ziehen. Die Mischung in eine Auflaufform einfüllen und den Auflauf im mittelheissen Ofen backen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

2560. — Clafoutis Limousin — Clafoutis Limousin. Zutaten für 8 Personen : 750 gr schwarze Kirschen, 125 gr Zucker, 60 gr Mehl, 3 dzl Milch, 3 ganze Eier, Vanille, etwas Salz.

Das Mehl mit dem Zucker vermischen, die Eier nach und nach hinzufügen, dann eine Prise Salz, etwas Vanille und die kalte Milch daruntermischen. Den fertig verrührten Teig durchs Spitzsieb treiben. Nachher 750 gr entsteinte schwarze Kirschen in eine Gratinplatte schütten, obige Masse darauf schütten, mit Zucker bestreuen und im ziemlich heissen Ofen backen. Kalt oder lauwarm servieren. Der Clafoutis kann auch wie ein Kuchen auf einem Boden aus geriebenem Teig dressiert werden.

2561. — Pfirsiche nach Condé — Pêches à la Condé. Die Pfirsiche können nach den gleichen Rezepten wie die Aprikosen zubereitet werden. (Siehe No. 2552).

2562. — Pfirsiche " à la coque " — Pêches à la coque. Nicht zu reife Pfirsiche 3 Minuten in kochendes Wasser tauchen, sie alsdann schälen und warm servieren, nachdem man sie reichlich mit Staubzucker bestreut und mit Kirsch oder Rum begossen hat.

2563. — Brennende Pfirsiche — Pêches flambées. Die Pfirsiche pochieren, sie wie oben (No. 2562) gegeben zubereiten aber mit einem leichten Sirup begiessen. Den Kirsch oder Rum bei Tisch flambieren.

2564. — Pralinierte Pfirsiche — Pêches pralinées. Halbe Pfirsiche in Sirup pochieren, indem man sie ziemlich fest hält, abtropfen, abtrocknen, dann jeden halben Pfirsich auf eine kleine Genoiseunterlage setzen und mit einer Schicht Pralinmasse nach Condé (siehe Massen), der man etwas Mehl beigemengt hat, bedecken. Mit Zucker bestreuen, 3 Minuten in den mittelheissen Ofen stossen und mit dem stark reduzierten Pochierfond servieren, der mit etwas Aprikosenmarmelade oder Kartoffelmehl gebunden und beliebig parfümiert wird.

Anmerkung : Die Pfirsiche werden nie mit der Haut serviert. Zuerst die Frucht pochieren und dann geht die Haut von selbst ab.

2565. — Pfirsich-Krustaden nach neapolitanischer Art — Croustades de pêches à la Napolitaine. Eine Krustade aus neapolitanischen Teig in einem Kuchenring

blind backen, den Boden mit einer mit Mandeln garnierten Crème pâtissière füllen, mit einer leichten Schicht gekochter, glattgestrichener Meringuemasse bedecken und in dem Tellerwärmer trocknen lassen. Nachher halbe Pfirsiche darauf legen, die die Spiegeleier imitieren. Eine Prise Vanillepulver auf die Pfirsische streuen, um den Pfeffer zu imitieren.

2566. — Pfirsiche nach der Mascotte — Pêches à la Mascotte. 6-8 nicht zu reife halbierte Pfirsiche in einem kochenden vanillierten Sirup pochieren. Inzwischen 12 Krustaden aus Zuckerteig in hohlen Törtchenformen im recht heissen Ofen blind backen. Während des Pochierens 2 Eigelb mit 75 gr Zucker schaumig rühren, dann 35 gr Reismehl sowie $^1/_4$ l Milch daruntermischen, diese Crème auf den Siedepunkt bringen unter stetigem Rühren mit dem Schwingbesen und zuletzt 50 gr Pralinpulver hinzufügen. Nachher die Crème mit 40 gr feinster Butter vollenden. Die Masse darf nicht zu dünn, aber auch nicht zu kompakt sein. Die Krustaden mit dieser Crème füllen, auf jede Krustade einen halben geschälten und warmen Pfirsich setzen, mit 1 Esslöffel stark reduzierter Aprikosenmarmelade nappieren und einige dünn geschnittene, geröstete Mandeln darauf streuen. Diese Krustaden auf eine runde, warme, mit einer Serviette versehene Platte dressieren. (Siehe Abbildung Fig. 321).

2567. — Birnen nach Marie-Anne — Poires à la Marie-Anne. Einen breiten Fladen aus gewöhnlichem Genoiseteig in einem Kuchenring backen. Diesen Boden auf eine runde Platte legen und die in Mitte einen " Reis nach Condé " pyramidenförmig dressieren. Kleine, in Sirup pochierte Birnen (1 Stück pro Person) ringsherum hochgestellt ordnen. Den Reis mittelst Dressiersacks mit einer Schweizerischen Meringuemasse dekorieren, ohne die Birnen zu maskieren. Im Ofen trocknen, jedoch nicht gratinieren lassen und im letzten Moment die Birnen mit ihrem reduzierten, mit Aprikosenmarmelade gebundenen Pochierfond begiessen. Zwischen zwei Birnen einige eingemachte Kirschen und Angelikastückchen legen.

Anmerkung : Diese Süsspeise kann auch mit anderen Fruchtsorten zubereitet werden.

2568. — Brennende Birnen — Poires flambées. Die Birnen in einem ziemlich stark gezuckerten vanillierten Sirup pochieren und sie alsdann in eine silberne Timbale oder in eine Auflaufform dressieren. Den Sirup reduzieren, ihn mit etwas Aprikosenmarmelade binden, ganz wenig Kartoffelmehl hinzufügen, die Birnen damit begiessen, etwas Kirsch oder Rum darauf geben und bei Tisch flambieren.

2569. — Gefüllte Birnen nach Karmeliten-Art — Poires farcies à la Carmélite. Mittelgrosse Birnen (je 1 Stück pro Person) in vanilliertem Sirup pochieren, sie jedoch ziemlich fest halten, dann die Birnen schälen und zitronieren. Wenn lauwarm, einen kleinen Teil gegen den Stiel, etwa $^1/_3$ der Höhe, abschneiden. Dann mit der Messerspitze die Birnen sorgfältig aushöhlen und in die Vertiefung einen Salpicon von würfelig geschnittenen warmen eingemachten Früchten einfüllen, den man mit etwas Aprikosenpurée gebunden hat. Den abgeschnittenen Teil wieder auf die Birne setzen und die gefüllten Birnen auf einen

Sockel von " Reis nach Condé " ordnen, der jedoch nicht mit Eigelb gebunden wird. Die Birnen mit einer warmen, mit etwas Kartoffelmehl gebundenen Stachelbeergelée maskieren. Diese Süsspeise kan auch kalt serviert werden. (Abbildung Fig. 327).

2570. — Birnen nach Kaiserin-Art — Poires à l 'Impériale. Den Boden einer silbernen Schale mit einer Schicht " Reis nach Condé " bestreichen, dem man mit Kirsch mazerierte eingemachte Früchte beigemengt hat. Die Birnen — ganze oder halbierte, je nach Grösse — darauf ordnen und sie mit einer, mit etwas Kartoffelmehl gebundenen und mit Kirsch parfümierten Stachelbeersauce begiessen. (Fig. 335).

2571. — Aepfel nach Hausfrauen-Art — Pommes à la Bonne-Femme. Reinetten ringsherum leicht einschneiden, sie mit der Tube aushöhlen, ohne die Schale zu verletzen und in eine gebutterte Gratinplatte ordnen. In die Vertiefung etwas Butter einfüllen mit etwas Zucker, dann die Aepfel mit Weisswein oder Wasser begiessen und im Ofen backen. Auf Platte anrichten, den Kochfond mit etwas Aprikosenpurée binden und die Aepfel damit begiessen.

2572. — Aepfel nach Chateaubriand — Pommes Chateaubriand. Die Aepfel wie oben (No. 2571) vorbereiten, sie jedoch schälen. Die gekochten Aepfel auf ganz kleine in Butter gebackene Brotcroutons dressieren. Mit einer warmen, mit etwas Kartoffelmehl gebundenen Stachelbeergelée nappieren.

2573. — Aepfel nach Condé — Pommes à la Condé. Gleiche Zubereitung wie die gleichnamigen Aprikosen (No. 2552).

2573 a. — Pralinierte Aepfel — Pommes pralinées. Halbe, in vanilliertem Sirup pochierte Aepfel gut abtropfen, sie auf eine Unterlage von stark reduzierter Aepfelmarmelade dressieren und mit einer weichen teigartigen Masse bestehend aus 1 Eiweiss, 125 gr Zucker und 50 gr feingehackten Mandeln (Glace Royale mit Mandeln) bedecken. Diese Glace royale muss gut verarbeitet und im letzten Moment mit einer Prise Kartoffelmehl gebunden werden. Die halben Aepfel vollständig mit dieser Glace maskieren und sie alsdann mit Staubzucker bestreuen. Im Ofen leicht überkrusten.

2574. — Meringuierte Aepfel nach Condé — Pommes au riz meringuées. Aepfel nach Condé wie die gleichnamigen Aprikosen (No. 2552) zubereiten. Die dressierte Süsspeise mit einer schweizerischen Meringuemasse bedecken, die Oberfläche sowie den ganzen Rand glattstreichen, so dass die Aepfel gut maskiert werden. Dann mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle die Süsspeise mit dieser gleichen Meringuemassemasse verzieren. Mit Zucker bestreuen und im Ofen leicht überkrusten. Vor dem Servieren etwas Stachelbeer-oder Aprikosengelée mit dem Papiersack in die Motive des Dekors einspritzen.

Man kann auch die Aepfel auf einen Sockel aus stark reduzierter Aepfelmarmelde dressieren, wie für die Charlotte, statt eine Reisunterlage anzuwenden. Auch werden die Aepfel öfters ohne Sockel dressiert und einfach meringuiert. (Fig. 330).

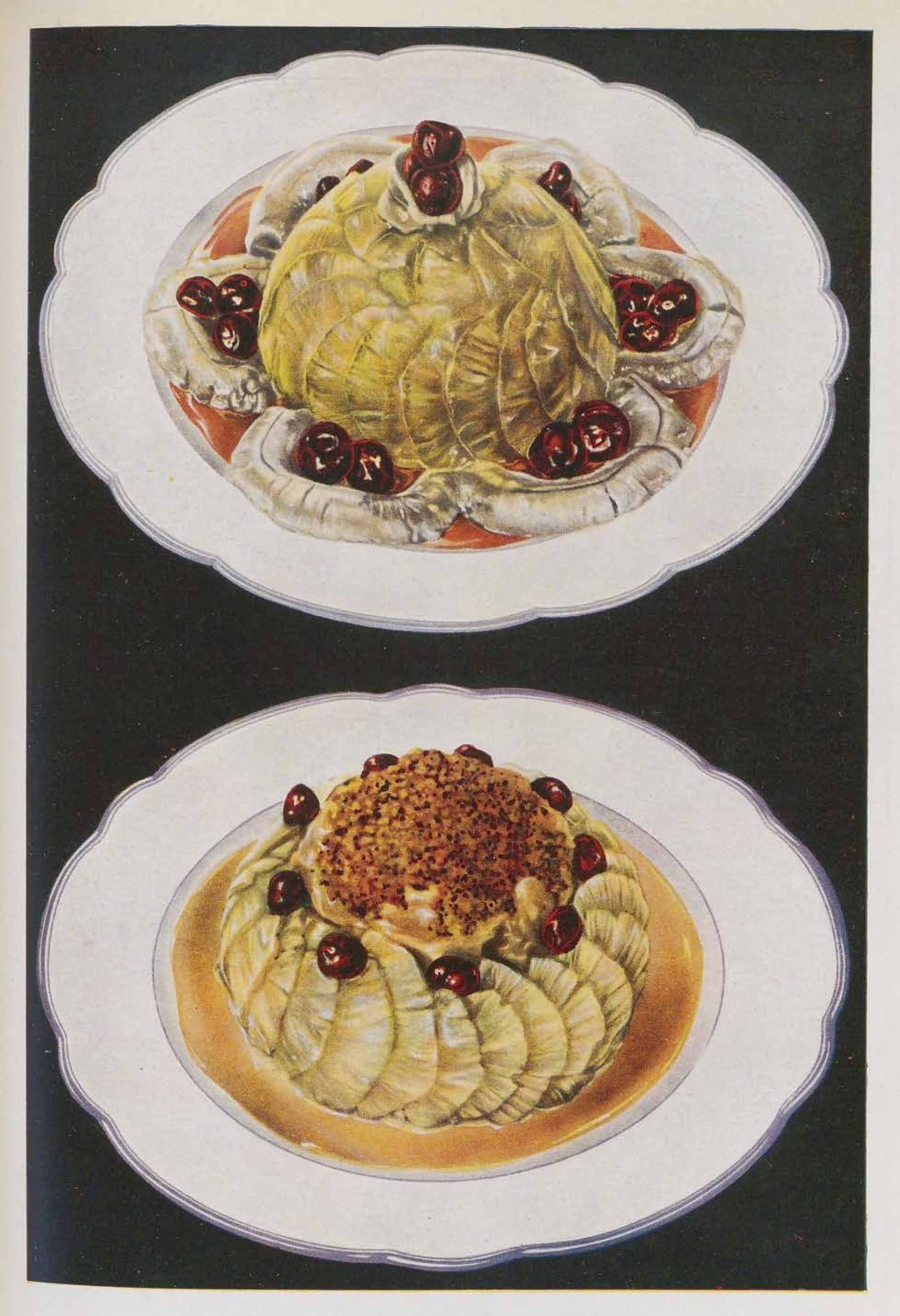


Fig. 323. Ananas n. kreolischer Art. (Siehe No. 2549).
Fig. 324. Ananas-Turban n. Bourdaloue. (Siehe No. 2547).

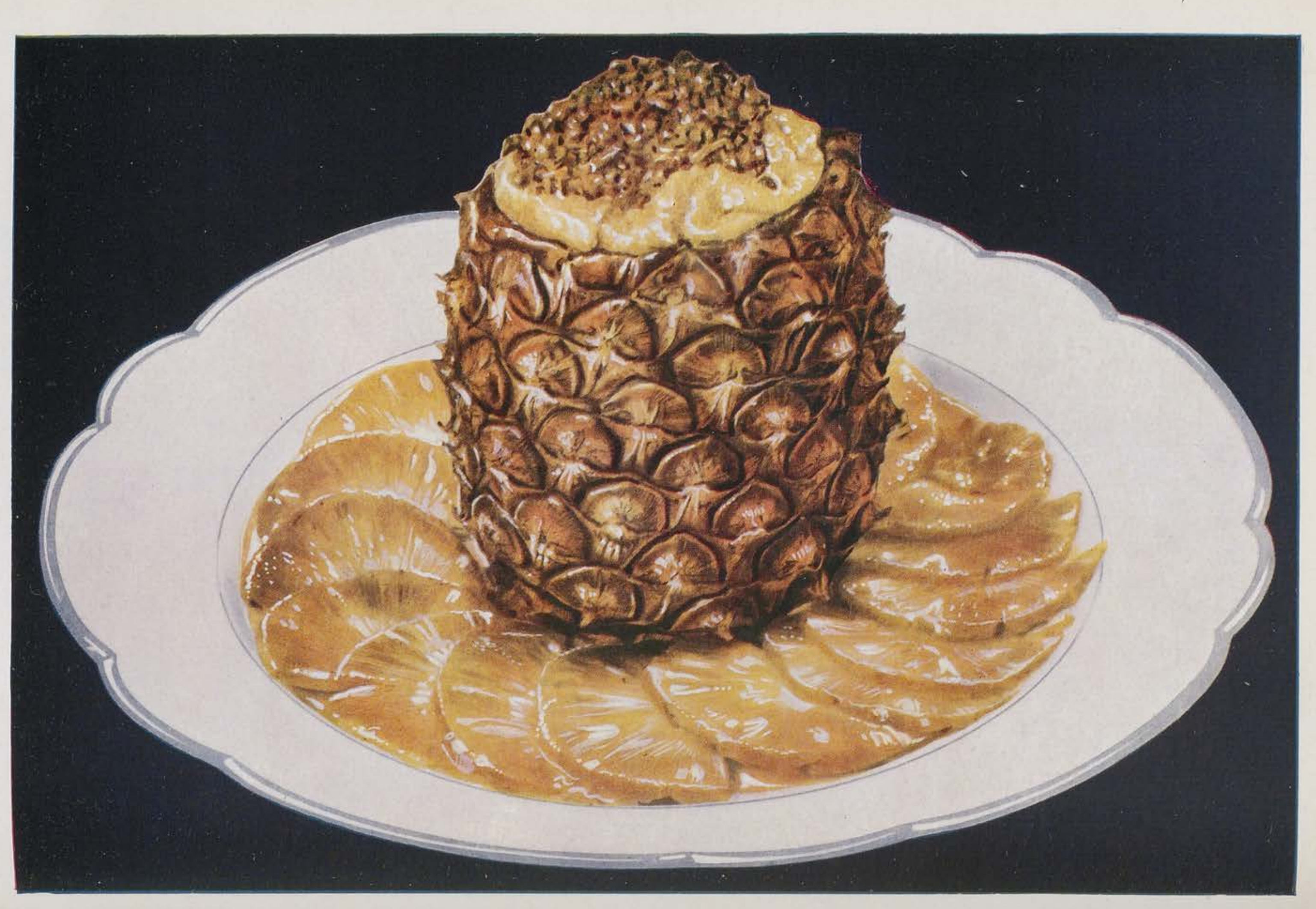


Fig. 325. Ananas nach Bourdaloue in der **Frucht** serviert. (Siehe No. 2548).

2575. — Aepfel nach bürgerlicher Art — Pommes à la Bourgeoise. Mittelgrosse Aepfel schälen und aushöhlen, sie querdurch halbieren und in vanilliertem Sirup pochieren. Die ausgehölten Aepfel in eine tiefe Gratinplatte dressieren und einen Salpicon von gehackten eingemachten Früchten in die Vertiefung einfüllen. Das Ganze mit einer leichten vanillierten Crème pâtissière maskieren. Feingehackte Mandeln darüberstreuen, mit Staubzucker bestäuben, mit zerlassener Butter beträufeln und die Oberfläche rasch im Ofen gratiniren.

2576. — Aepfel nach der Manon — Pommes à la Manon. Auf eine Unterlage von stark reduzierter Aepfelmarmelade kleine in rotgefärbtem Sirup pochierte Aepfelscheiben dressieren, dazwischen je eine kleine Makrone setzen. Mit einer mit Rum parfümierten Aprikosensauce begiessen.

2577. — Jüdische Süsspeise — Schaleth à la Juive. Nudelteig, 200 gr Aepfelmarmelade, 50 gr entkernte Malagatrauben, 80 gr Smyrnatrauben, 2 Esslöffel geriebenes Brot, 80 gr Korinthen, die gehackte Schale von einer halben Orange und einer halben Zitrone, 1 Prise Muskat, 3 Esslöffel Zucker, 3 Löffel Malagawein und 3 Eier.

Die Malaga-, Smyrna-und Korinthentrauben in warmem Wasser aufblähen, sie alsdann abtrocknen und mit den andern Zutaten vermischen. Alles gut verarbeiten und zuletzt die Eier unter die Masse ziehen. Ein gefettetes gusseisernes Geschirr (Cocotte) mit dem dünn ausgerollten Nudelteig belegen, die Marmelade darin einfüllen und die Cocotte mit einem Deckel aus dem gleichen Teig verschliessen. In der Mitte des Deckels ein Loch machen und die Süsspeise $^3/_4$ Stunde im mittelheissen Ofen backen. Vor dem Stürzen 10 Minuten ruhen lassen.

KALTE SÜSS-SPEISEN

Bayerische Crèmes

Unter dieser Bezeichnung versteht man zwei Sorten von Bavarois : die Bavarois mit Rahm und die jenigen mit Früchten. Die dazu angewendete Crème ist eine collierte Crème anglaise (englische Crème).

2578. — Bayerische Crème mit Vanille — Crème Bavaroise à la vanille. 3 Eigelb mit 125 gr Zucker schaumig rühren und $^1/_4$ l mit etwas Vanille gekochte Milch darauf giessen. Gut abrühren, die Crème wieder aufs Feuer setzen, ohne aufkochen zu lassen, unter leichtem Rühren mit dem Spatel. Bevor die Crème aufzukochen beginnt, die Kasserolle vom Feuer nehmen und 8 gr (je 1 gr pro Person) in Kaltwasser eingeweichte Gelatine, die man vorher gut ausgedrückt hat, daruntermischen. Nachher die Crème durchs Spitzsieb passieren, erkalten lassen und bevor sie fest wird, 250 gr Schlagsahne hineinrühren.

Die Crème in eine inwendig mit Kaltwasser gespülte Zylinderform einfüllen und diese in gestossenes Eis graben. Kurz vor dem Servieren die Form rasch in heisses Wasser tauchen und den Bavarois auf Platte stürzen.

In den heissen Tagen kann man in Ermangelung von Eis 2-3 gr Gelatine mehr hineingeben.

2579. — Bayerische Crème mit Schockolade — Bavarois au chocolat. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2578), nur dass man der Crème 4 Schockoladetafeln oder 2 Esslöffel Kakao, die man in Milch angerührt hat, beimengt. Bei Anwendung von Kakao etwas mehr Zucker geben.

2580. — Bayerische Crème mit Kaffee — Bavarois au café. Die englische Crème mit halb Milch, halb sehr starkem Kaffee zubereiten, unter Zugabe von einigen Tropfen Kaffeessenz.

2581. — Bayerische Crème mit Pralin — Bavarois praliné. Einer vanillierten bayerischen Crème gleichzeitig mit der Schlagsahne 75 gr Pralin beimengen.

2582. — Bayerische Crème mit Pistazien — Bavarois aux pistaches. Einer vanillierten Bayerischen Crème 50 gr geschälte, mit etwas Kirsch ganz fein gestossene Pistazien hinzufügen. Die Crème mit sehr wenig Pflanzengrün kolorieren.

2583. — Gebänderte Bayerische Crème — Bavarois rubané. Eine nicht parfümierte Crème anglaise in 4 Portionen teilen. Dann einen Teil derselben mit Vanille, den zweiten mit Kaffee, den dritten mit Schockolade und den vierten mit Pistazien parfümieren. Die Schlagsahne gleichmässig verteilen und eine Zylinderform schichtweise mit diesen verschiedenen Crèmemassen garnieren. (Siehe Abbildung Fig. 347).

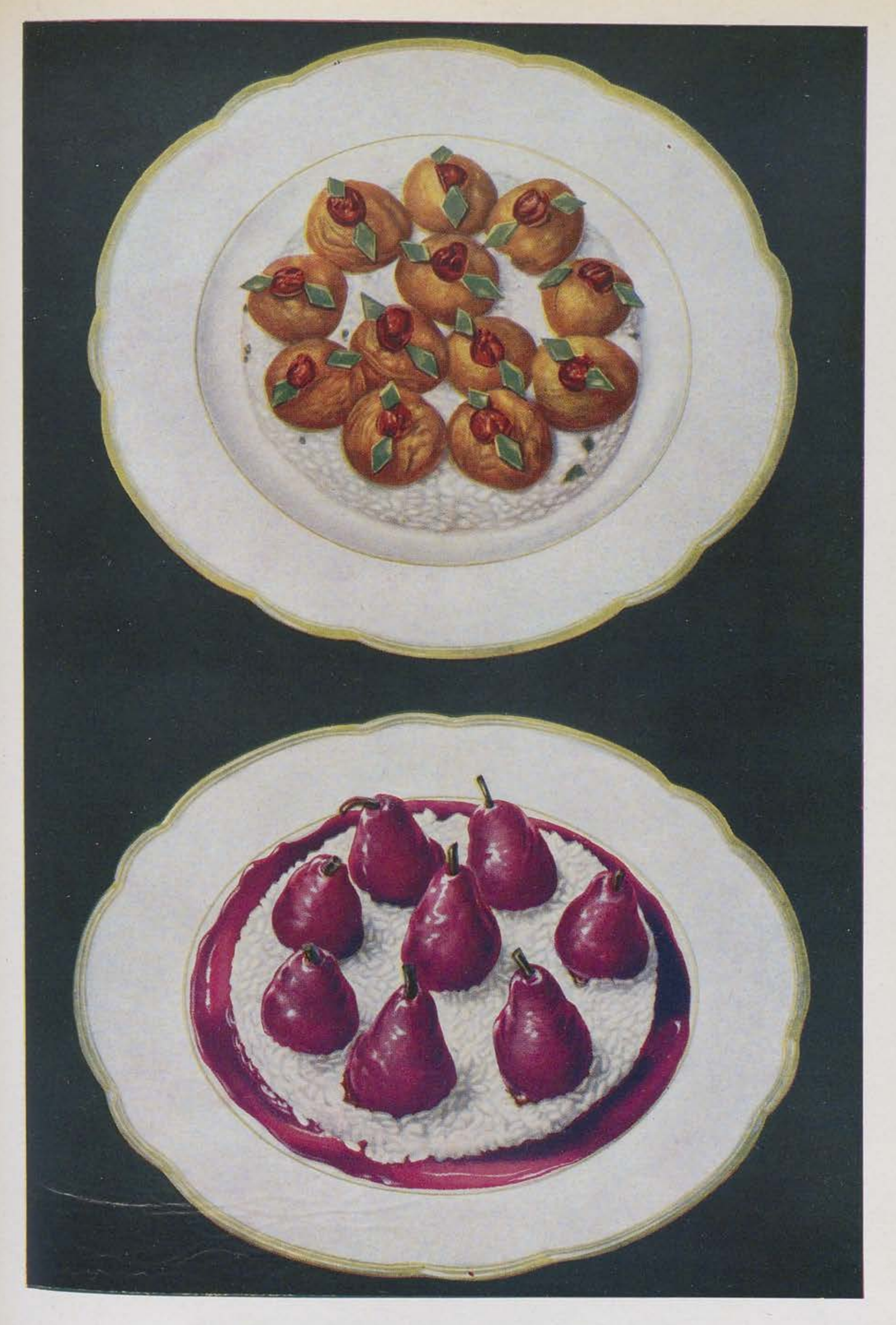


Fig. 326. Aprikosen nach Condé. (No. 2552).
Fig. 327. Gefüllte Birnen nach Karmeliten-Art. (Siehe No. 2569).



Fig. 328. Aepfel nach Bourdaloue. (Siehe No. 2544).
Fig. 329. Aprikosen nach königlicher Art (glacés). (Siehe No. 2657).

2584. — Bayerische Crème nach Nesselrode — Bavarois Nesselrode. Eine mit Rum parfümierte vanillierte bayerische Crème bereiten. Beim Einfüllen in die Form gebrochene glacierte Kastanien daruntermischen. Nach dem Stürzen den Bavarois mit schönen glacierten oder eingemachten Kastanien garnieren.

Die glacierten Kastanien kann man durch eine frische Kastanienpurée ersetzen. In diesem Falle etwas mehr Gelatine unter die Crème mischen.

2585. — Bayerische Crème mit Kirschen — Bavarois Cerisette. Den Bavarois mit Kirsch parfümieren und halbierte, entsteinte und mit Branntwein mazerierte Kirschen daruntermischen.

2586. — Bayerische Crème nach Diplomaten-Art — Bavarois Diplomate. Eine gut parfümierte vanillierte bayerische Crème bereiten. Von dieser Crème eine Schicht auf den Boden einer Zylinderform streichen und die Form aufs Eis stellen. Dann eine Schicht Löffelbiscuits, die man mit Kirsch mazeriert hat, darauf geben, einige ganz fein geschnittene, ebenfalls mit Kirsch mazerierte eingemachte Früchte darüberstreuen, nachher eine Schicht vanillierte Crème darauf streichen, wiederum eine Lage Löffelbiscuits und eingemachte Früchte, u.s.w., bis die Form ausgefüllt ist. Die letzte Schicht soll vanillierte Crème sein. Aufs Eis stellen und auf Serviette stürzen. Eine recht kalte, mit Kirsch parfümierte Aprikosensauce damit servieren.

2587. — Bayerische Crème mit Erdbeeren (Für 8 Personen) — **Bavarois aux fraises** (Pour 8 personnes). 250 gr Walderdbeeren durchs Haarsieb treiben. Diese Purée in eine Schüssel geben mit 150 gr Staubzucker, dem Saft einer halben Zitrone sowie einigen Tropfen Carmin. Nachher 8-10 gr Gelatine, die man im Wasserbad mit etwas Wasser eingeweicht hat, daruntermischen und die Masse etwas erkalten lassen, bis sie beginnt sich zu koagulieren. Dann $^1/_4$ l Schlagsahne darunterziehen und die Crème in die Form einfüllen.

2588. — Mandelsulz — Le blanc-manger. (8 personen). 125 gr frisch geschälte Mandeln mit 4 dzl Kaltwasser, das man nach und nach hineingibt, pilieren. Wenn die Mandeln so fein wie möglich gestossen sind, die Masse in einem Tuch stark auspressen, um die Mandelmilch zu erhalten. Dann 100 gr Zucker sowie 8 gr mit etwas Wasser im Wasserbad aufgelöste Gelatine unter diese Milch mischen. Nach Belieben parfümieren (Kirsch, Vanille, Orange, etc.) und die Masse, die recht weiss aussehen muss, wie einen gewöhnlichen Bavarois in die Form einfüllen, aufs Eis stellen und auf Serviette stürzen.

Man kann auch die Crème halb erstarren lassen und ihr alsdann vor dem Einfüllen in die Form einige Esslöffel Schlagsahne einverleiben.

2589. — Charlotte nach russischer Art — Charlotte russe. Eine Charlotteform mit recht trockenen Löffelbiscuits belegen. Zuerst den Boden der Form mit dreieckigen Biscuitsstückchen garnieren, wobei sämtliche Spitzen nach der Mitte gerichtet werden sollen. Dann die Wand der Form mit regelmässig parierten Biscuits auslegen. Die Form nachher mit einer beliebig parfümierten bayerischen Crème ausfüllen. Kaltstellen und auf Serviette stürzen. (Fig. 303).

2590. — Charlotte nach Montreuiler Art — Charlotte Montreuil. Die Form wie für die Charlotte à la Russe auslegen, aber mit Waffeln, statt mit Löffelbiscuits. Als Garnitur eine bayerische Crème, unter die man 125 gr feingeschnittene, mit Zucker und Maraschino mazerierte Pfirsiche gemischt hat. Auf Serviette stürzen. Eine gut gezuckerte, recht abgekühlte Himbeerpurée extra dazu servieren. (Fig. 340).

2591. — Mandelsulz mit Orangen — Blanc-manger à l'orange. Die Form schichtweise mit einer mit Orange parfümierten Mandelsulzmasse, abwechselnd mit geschälten Orangescheiben garnieren, die man mit Curaçao mazeriert hat. Eine recht kalte, mit Curaçao parfümierte Aprikosensauce extra dazu servieren.

2592. — Malakoff (8 Personen) **— Charlotte Malakoff.** 125 gr Mandeln, 125 gr Zucker, 125 gr feinste Butter, 125 gr Schlagsahne, etwas Vanille und Kirsch.

Die Form wie für die russische Charlotte auslegen, nur dass der Boden einfach mit einer Papierscheibe belegt wird. Die Mandeln so fein als möglich stossen, den Zucker und die Vanille nach und nach hinzufügen, dann die leicht zerlassene Butter daruntermischen und das Ganze im Stein verarbeiten, bis die Masse recht schaumig wird. Nachher 1 Likörgläschen Kirsch unter den Teig mischen und diesen in eine Schüssel geben. Zuletzt die leicht geschlagene Schlagsahne hinzufügen. Die mit Biscuits ausgelegte Form mit dieser Masse füllen und sie alsdann in gestossenes Eis setzen. Nachher die Biscuits obenauf parieren, die Charlotte auf Serviette stürzen, den Papierboden entfernen und die Oberfläche mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle mit gezuckerter und vanillierter Schlagsahne verzieren. (Siehe Abbildung Fig. 356).

2593. — Sommerliche Charlotte — Charlotte estivale. Eine flache Genoise, die man am Vortage gebacken hat, in 2 Streifen teilen. Dann den einen Teil mit weissem Fondant und den anderen Teil mit rosa Fondant glacieren. Die beiden Genoisestreifen in Tranchen von 3 cm Breite schneiden, den Fondant gut austrocknen lassen und die Charlotteform vorerst mit einem weissen leicht geölten Papier vollständig belegen. Nachher die Form ringsherum mit diesen Genoisetranchen auslegen, wobei der glacierte Teil nach aussen gerichtet wird. Beim Foncieren die Farben abwechseln. Garnitur : eine mit Erdbeeren oder Vanille parfümierte bayerische Crème, unter die man einen Salpicon von rohen, in Kirsch mazerierten Früchten gemischt hat. Kaltstellen, jedoch nicht in Eis setzen und auf eine recht kalte Platte stürzen. Das Papier sehr sorgfältig entfernen, damit die Glasur nicht beschädigt wird. Den Papierboden ebenfalls entfernen und die Oberfläche mit den gleichen Früchten, die man für die Garnitur angewendet hat, verzieren. (Siehe Abbildung Fig. 355).

2594. — Gestürzte Crème mit Caramel — Crème renversée au caramel. 125 gr Grieszucker, $^1/_2$ l Milch, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, etwas Vanille.

Die Eier, die Eigelb und den Zucker schaumig rühren, dann die kochende vanillierte Milch darauf giessen. Die Crème einige Minuten ruhen lassen, nachher den Schaum entfernen und die Crème durchs Spitzsieb in eine mit Caramelzucker ausgefütterte Form passieren. Im Wasserbad bei mässiger Hitze im Ofen pochieren. Nicht aufkochen lassen. Wenn eine hineingesteckte Nadel

trocken herauskommt, ist die Crème gargekocht. Kaltstellen und stürzen.

Anmerkung : Nach diesem Rezept wird jede beliebig parfümierte gestürzte Crème zubereitet. Für eine gestürzte Crème mit Mokka-aroma benötigt man halb Milch und halb starken Kaffee. Für eine gestürzte Crème mit Schockolade muss man 1 Ei mehr anwenden.

2595. — Gestürzte Crème Marquise Alice — Marquise Alice. Eine bayerische Crème mit Schockolade oder Erdbeeren, mit etwas weniger Gelatine als sonst, zubereiten. Die Hälfte dieser Crème in eine befeuchtete Manquéform einfüllen, Dann eine Schicht Löffelbiscuits, die man in Kirsch getränkt hat, darauf ordnen, mit dem Rest des Bavarois decken und die Form in gestossenes Eis setzen. Auf eine runde, recht kalte Platte stürzen, die Süsspeise vollständig mit sehr fester, gezuckerter und vanillierter Schlagsahne maskieren, diesen Crèmeüberzug glattstreichen und obenauf sowie ringsherum mittelst Spritzsack mit Stachelbeergelée verzieren. (Fig. 331).

2596. — Gestürzte Crème in Töpfchen — Petits pots de crème. Eine parfümierte " Crème renversée " (No. 2594) im Wasserbad in kleinen Töpfchen oder Porzellankassetten kochen. Da diese Crème nicht gestürzt wird, kommen die 4 Eigelb in Wegfall.

2597. — Gestürzte Crème nach französischer Art — Crème francaise. Eine einfache vanillierte, in einer Charlotteform pochierte gestürzte Crème ohne Karamel. Die gestürzte Crème mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle mit recht fester Schlagsahne dekorieren.

2598. — Gestürzte Crème Beau-Rivage — Crème Beau-Rivage. Unter obige Crème (No. 2597) Karamelzucker mischen, statt die Form damit auszufüttern, und die Crème in einer gebutterten und gezuckerten Savarinform pochieren. Aufs Eis stellen und auf eine runde Platte stürzen. Den mittleren leeren Teil mit recht fester Schlagsahne füllen. Ringsherum etwa 12 kleine Cornets ordnen, die man mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle ebenfalls mit Schlagsahne gefüllt hat.

Zur Abwechslung kann man auch die Hälfte der Schlagsahne rosa färben und die Cornets abwechselnd mit weisser und rosa Schlagsahne garnieren. Obenauf einige rosa Tüpfchen spritzen. (Fig. 337).

2599. — Gestürzte Crème nach königlicher Art — Crème royale. Eine pralinierte gestürzte Crème in einer glatten Randform pochieren. Kaltstellen, stürzen und die Mitte mit einer Crème Chantilly garnieren, unter die man Walderdbeeren gemischt hat. Dekorieren.

2600. — Saint-Georges-Crème — Crème Saint-Georges. Eine Charlotteform mit einer guten Schicht Gelée, die man mit Kirsch parfümiert hat, chemisieren und einen Dekor von mittelgrossen halbierten Erdbeeren darauf setzen, von denen die Hälfte auf den Schnitt und die andere Hälfte auf den roten Teil gelegt werden. Die Zwischenräume mit kleinen, in einem Pfannkuchen ausgestochenen Motiven verzieren. Dann die Form mit einem feinen Erdbeer-Bavarois füllen, unter den man eine handvoll Walderdbeeren gemischt hat.

Aufs Eis stellen und stürzen. Die Süsspeise mit dem Rest der Kirschwassergelée umlegen. Diese wird leicht in rosa gefärbt und entweder gehackt oder in Croutons auf die Platte dressiert.

2601. — Indische Crème — Crème hindoue. 125 gr Zucker, 75 gr Mandelpulver, 3 Eiweiss, $^1/_4$ l Schlagsahne, die Hälfte einer Ananas, etwas Vanille.

Die frische oder konservierte Ananas in ganz dünne halbmondförmige Tranchen schneiden, diese in vanilliertem Sirup pochieren und auf einem Tuch abtropfen. Dann eine gebutterte und gezuckerte, ziemlich grosse Savarinform mit den etwas übereinandergelegten Ananasscheiben auslegen, so dass die Form vollständig überzogen wird. Die 3 Eiweiss zu festem Schnee schlagen, den vanillierten Zucker sowie das Mandelpulver daruntermischen. Die Form mit dieser Masse füllen und die Crème im Wasserbad pochieren. Kaltstellen und die Süsspeise auf eine runde Platte stürzen. Die Mitte mit Crème Chantilly garnieren und die Ananas mit einer mit Kirsch parfümierten Aprikosensauce nappieren.

2602. — Printania-Crème — Crème Printania. Schlagsahne, unter die man etwas Erdberpurée gemischt hat. In eine Schale dressieren und diese mit gezuckerten, in Kirsch mazerierten Erdbeeren garnieren.

2603. — Schwimmende Insel — Ile flottante. 60 gr geröstete gestossene Mandeln oder 100 gr grobgehackte rosa Pralines, 125 gr Zucker, 4 Eiweiss, Vanille.

Die Eiweiss zu festem Schnee schlagen, den Zucker, die Vanille und die Pralines oder die Mandeln daruntermischen. Die Masse in eine gebutterte und gezuckerte oder mit Karamelzucker ausgefütterte Timbaleform schütten und die Crème etwa 20 Minuten im Wasserbad bei schwacher Ofenhitze pochieren. Etwas erkalten lassen und nachher in eine Schüssel oder eine tiefe Platte stürzen, in die man eine feine, recht kalte Crème anglaise dressiert hat.

Nach Belieben einige Korinthen oder ziemlich grobgehackte Pistazien darüberstreuen. (Fig. 350).

2604. — Schnee-Eier — Œufs à la neige. 3 Eiweiss zu festem Schnee schlagen und 100 gr stark vanillierten Zucker daruntermischen. Dann $^1/_2$ l Milch mit einem Vanillestengel kochen, die Eiweiss löffelweise darin fallen lassen und sie pochieren, ohne aufkochen zu lassen, wobei man die Eier nach 2 Minuten mit der Gabel umkehrt. Sobald sie genügend fest geworden sind, die Eier abtropfen und mit ihrem Pochierfond eine englische Crème bereiten, die man erkalten lässt. Die Crème in eine Schale dressieren und die Eier darauf ordnen. Recht kalt servieren.

2605. — Pralinierte Eier nach Klosterfrauen-Art — Œufs à la religieuse pralinés. 4 Eiweiss zu festem Schnee schlagen und 125 gr vanillierten Zucker daruntermischen. Dann die Masse löffelweise in kochendem Wasser pochieren, ohne aufkochen zu lassen. Abtropfen und erkalten lassen. Nachher aus 2 Eigelb, 75 gr Zucker sowie 3 dzl Milch, in der man 150 gr Schockolade gekocht hat, eine englische Crème bereiten. Diese Crème auf dem Feuer binden, ohne sie aufkochen zu lassen. Kaltstellen und die Eier alsdann reichlich mit der Schoc-



Fig. 330. Aepfel mit Eierschaum. (Siehe No. 2574).
Fig. 331. Marquise Alice. (Siehe No. 2595).





Fig. 332. Englischer Plum-pudding, brennend. (Siehe No. 2464).
Fig. 333. Gries-Flamri. (Siehe No. 2607).
Fig. 334. Reis nach Kaiserin-Art. (Siehe No. 2610).

koladencrème nappieren. Eine handvoll geröstete und gehacte Mandeln oder gestossene Pralines darüberstreuen.

2606. — Schneeballen auf Schockolade — Boules de neige sur chocolat. Schnee-Eier wie oben (No. 2604) bereiten, sie aber schön rund formen und im Wasser pochieren. Auf eine englische Crème mit Schockolade dressieren.

Anmerkung : Die im kochenden Wasser statt in Milch pochierten Schnee-Eier fallen bedeutend schöner aus.

2607. — Gries-Flammeri — Flamri de semoule. 2 dzl Weisswein, 2 dzl Wasser, 125 gr Gries, 125 gr Zucker, 5 Eiweiss, Vanille.

Den Wein mit dem Wasser zusammenkochen, den Gries regenartig einlaufen und zur gewünschten Dicke kochen lassen. Dann den Zucker und die Vanille hinzufügen, die Kasserolle vom Feuer nehmen und vorerst 3 rohe Eiweiss rasch unter den Gries mischen; nachher die 3 letzten zu festem Schnee geschlagenen Eiweiss beimengen. Die Masse in eine gebutterte und gezuckerte Zylinderform einfüllen und den Flammeri 35 Minuten im Wasserbad bei gelinder Ofenhitze pochieren. Kaltstellen, auf eine kalte Platte stürzen und eine mit Kirsch parfümierte Stachelbeersauce extra dazu servieren. (Siehe Abbildung Fig. 333).

2608. — Schockolade-Profiterollen — Profiterolles au chocolat. Kleine Windbeutelchen wie für die Salambos dressieren und sie inwendig mit einer Crème Saint-Honoré oder mit Schlagsahne garnieren. Die Profiterollen pyramidenartig auf eine runde Platte anrichten und sie mit einer warmen Schockoladensauce begiessen. (Siehe Abbildung Fig. 95 und 314).

2609. — Warme Schockoladensauce — Sauce chocolat chaude. 150 gr feinste Schockolade in 1 Glas Wasser auflösen, sie zu einer glatten cremeartigen Masse aufkochen, mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl binden und ein nussgrosses Stück Butter daruntermischen. Die Profiterollen reichlich mit dieser Crème nappieren.

2610. — Reis nach Kaiserin-Art — Riz à l'Impératrice. 100 gr Karolinenreis, 100 gr Zucker, 125 gr eingemachte Früchte, 6 gr Gelatine, 4 Eigelb, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Schlagsahne, Vanille. Den Reis 2 Minuten blanchieren, ihn abtropfen und mit 3 dzl vanillierter Milch garkochen. Aus 4 Eigelb, dem Zucker, etwas Vanille und den restierenden 2 dzl Milch eine englische Crème bereiten. Sobald diese gebunden ist, die Kasserolle vom Feuer nehmen, die eingeweichte Gelatine darunterrühren und das Ganze sowie den gargekochten Reis durchs Spitzsieb treiben. Die Masse erkalten lassen und wenn diese sich koaguliert, die Schlagsahne sowie die kleinwürfelig geschnittenen und in Kirsch mazerierten eingemachten Früchte beimengen.

Die Masse in eine fassonierte Zylinderform einfüllen, diese in gestossenes Eis setzen und nachher die Speise auf eine runde Platte stürzen. Mit einer glatten, mit Kirsch parfümierten Stachelbeergelée garnieren. (Siehe Abbildung Fig. 334).

2611. — Reis mit Mandarinen — Riz à la Mandarine. Gleiche Zutaten und gleiche Zubereitung wie oben (No. 2610), nur dass man die Vanille sowohl

in dem Reis als auch in der Crème durch Mandarinenzeste ersetzt. Mit etwas Carmin färben und die eingemachten Früchte durch die in Julienne geschnittenen Schalen von 3 Mandarinen ersetzen, die man 3 Minuten lang in Wasser blanchiert hat. Mit Ausnahme von diesen Details erfährt die Zubereitung keinerlei Aenderung. Diese Süsspeise in eine Domform einfüllen und sie auf Eis erstarren lassen. Auf Platte stürzen und ringsherum eine Bordüre von scharf parierten Mandarinenscheiben ordnen, die man während $^1/_2$ Stunde mit Zucker, Curaçao und einer leichten Aprikosenmarmelade mazeriert hat. Den dressierten Reis mit dieser Sauce begiessen.

Die Mandarinen können durch Orangen ersetzt werden. (Fig. 351).

2612. — Kastanien-Frou-frou — Le frou-frou aux marrons. Einen Reis nach Kaiserin-Art (No. 2610) in eine Ringform dressieren. Stürzen und den mittleren leeren Raum mit Schlagsahne garnieren. Kleine Cornets aus feinem Teig mit einer gezuckerten und vanillierten Kastanienpurée füllen, diese auf die Bordüre ordnen und letztere mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle mit dem Rest der Schlagsahne dekorieren. (Siehe Abbildung Fig. 354).

2613. — Meringuierter Vacherin — Le Vacherin meringué. Aus 4 Eiweiss eine Meringuemasse bereiten. Mit dem Dressiersack und einer fingergrossen Tülle diese Masse zu gleichgrossen (7-8 Stück) Ringen auf ein gebuttertes und bestäubtes Blech dressieren. Diese Ringe bei ganz schwacher Ofentemperatur backen, bis sie recht trocken sind. Dann die Ringe aufeinander montieren und sie mit der reservierten Meringuemasse zusammensetzen. Den Aussenrand der so erhaltenen Timbale mit dem Messer egalisieren und mit der Meringuemasse maskieren, indem man den Rand mit der Tülle dekoriert. Den Vacherin nochmals bei gelinder Temperatur trocknen lassen und ihn alsdann inwendig mit gezuckerter und vanillierter Schlagsahne garnieren, unter die man nach Belieben einige Früchte mischen kann. (Fig. 352).

Die Timbale kann einige Tage vor Gebrauch präpariert werden, vorausgesetzt natürlich, dass man sie recht trocken aufbewahrt.

2614. — Vacherin nach der Pompadour — Vacherin à la Pompadour. 60 gr Mandeln, 100 gr Zucker, 50 gr Mehl, 50 gr Butter, 3 Eiweiss.

Die Eiweiss mit dem Zucker während 5-6 Minuten verarbeiten, dann das feine Mandelpulver, das Mehl und zuletzt die zerlassene Butter hinzufügen. Diesen Teig auf ein gebuttertes und bestäubtes Blech zu einem 3 mm dicken, 10-12 cm breiten Streifen von der Länge des Bleches streichen, den man 15-18 Minuten im ziemlich heissen Ofen backt. Nachher den Teigstreifen auf den Tisch umkehren, ihn regelmässig egalisieren und rasch um eine Konservenbüchse einrollen, während der Teig noch recht weich und warm ist, allerdings ohne zu fest zu drücken. Erkalten lassen und die so erhaltene bodenlose Timbale auf einem breiteren, im voraus gebackenen Zuckerteigboden mit etwas Karamelzucker befestigen. Die beiden Teigenden der Timbale ebenfalls mit Karamelzucker zusammenkleben. Aus dem Rest des Mandelteiges etwa 20 ganz kleine Cornets bereiten, die man ringsherum mit Karalmelzucker klebt. Dieser effektvolle Vacherin wird mit Schlagsahne, wovon die Hälfte rosa gefärbt wird, garniert. (Siehe Abbildung Fig. 353).



Fig. 335. Birnen nach Kaiserin-Art. (Siehe No. 2570).

Diese Süsspeise ist nicht schwer zu bereiten. Einen Reis nach Kaiserin-Art in eine Schale anrichten, statt in eine Form. Obenauf in Sirup pochierte, gut erkaltete halbe Birnen kranzartig dressieren und sie mit einer kalten Aprikosen- oder Stachelbeerensauce nappieren, die man mit Kirsch parfümiert hat.



Fig. 336. Pfirsische nach Melba. Mit Vanille-Eis (No. 2680).

HAUPTMAHLZEIT (DINER) MENU

Champignons-Crèmesuppe
Lachsforelle nach kastilischer Art
Ochsenlende nach Renaissance Art
Sulzgericht von Geflügel nach bürgerlicher Art
Spargeln mit Malteser Sauce
Käse
Pfirsische nach Melba

GELÉE

2615. — Kirschwasser-Gelée — Gelée au kirsch. 150 gr Würfelzucker, 12 gr Gelatine, 5 dzl Wasser, 1/2 dzl Kirsch, etwas Vanille.

Aus dem Zucker, dem Wasser und der Vanille einen Sirup 2-3 Minuten kochen und erkalten lassen. Dann die in Kaltwasser aufgelöste Gelatine durch den Filtriersack passieren und sie unter den Sirup mischen. Alles erkalten lassen und nachher die Gelée mit Kirsch oder einem beliebigen Likör parfümieren.

Diese Gelée wird meist zu einer Süsspeise serviert.

2616. — Moskowitische Gelée mit Erdbeeren — Moscovite aux fraises. 250 gr durchs Sieb gestossene Erdbeeren unter 3 dzl Kirschwasser-oder Champagnergelée mischen. Die Gelée ziemlich stark mit Carmin färben und den Saft einer Zitrone hinzufügen. Die Masse auf gestossenes Eis setzen und sie tüchtig schlagen, wie für den Eierschnee, bis sie genügend fest ist. Dann die Masse rasch in eine mit Warmwasser gespülte Form schütten und diese in gestossenem Eis vergraben, dem man eine kleine handvoll graues Salz beigemengt hat.

Auf Serviette stürzen und eine recht kalte gezuckerte Erdbeerpurée dazu servieren.

2617. — Moskowitische Gelée mit Aprikosen — Moscovite aux abricots. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2616). Die Erdbeeren durch 500 gr durchs Sieb passierte Aprikosen, die man vorerst in vanilliertem Sirup pochiert und erkaltet hat, ersetzen. Eine recht kalte mit Kirsch parfümierte Aprikosensauce extra dazu servieren.

Anmerkung : Die auf dem Eis geschlagene Gelée schaumt genau wie das zu Schnee geschlagene Eiweiss. Die Farbe kann nötigenfalls forciert werden.

2618. — Orangengelée — Gelée d'oranges. Etwa 12 schöne reife Orangen halbieren und sie mit einem silbernen Löffel aushöhlen, wobei man die weisse Haut und die Kerne sorgfältig entfernen muss. Dann dieses Orangenfleisch in einem Messingkessel leicht zerstossen, die Masse auf den Siedepunkt bringen und sie in einem Tuch gut ausdrücken. Den so erhaltenen Saft wägen und ihn wieder in den Kessel giessen mit dem gleichen Gewicht Würfelzucker und noch 5-6 Würfel dazu, die man mit Orangenzeste gerieben hat. Langsam kochen unter sorgfältigem Abschäumen. Wenn fast erkaltet, 8 gr im Wasserbad mit Kaltwasser aufgelöste Gelatine sowie 2 dzl Curaçao daruntermischen. Aufs Eis setzen und vor dem Koagulieren die Gelée entweder in die ausgehöhlten Orangenhälften oder in kleine Porzellan-oder Silbercocotten, eventuell auch in kleine Krustaden aus Blätterteig, etc. dressieren. Mit etwas Carmin färben.

2619. — Orangen nach Cyrano — Oranges à la Cyrano. Von 6-8 schönen Orangen den obersten Teil abschneiden. Die Orangen mit einem silbernen Löffel aushöhlen, ohne die Haut zu verletzen, mit dem herausgenommenen Fleisch eine Gelée bereiten und die Orangen etwas mehr als bis zur Hälfte mit dieser halbfesten Gelée füllen. Die gefüllten Orangen auf gestossenes Eis setzen und die Gelée fest werden lassen. Dann den Rest der Gelée (etwa 1 $^1/_2$ dzl) mit $^1/_4$ l Schlagsahne vermischen, einige Tropfen Carmin hinzufügen und mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle diese Orangen reichlich mit dieser Masse ausfüllen. Auf Serviette anrichten.

2620. — Orangen nach Königin-Art — Oranges à la Reine. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 2619). Einen kleineren Teil des herausgenommenen Orangenfleisches in Würfel schneiden und ein gleiches Quantum Erdbeeren sowie etwas Zucker und Kirsch daruntermischen.

Die Orangen im letzten Moment garnieren und sie mit einem Löffel Schlagsahne bedecken.

2621. — Ueberraschungs-Mandarinen — Mandarines en surprise. Von etwa 12 Mandarinen einen Deckel abschneiden und sie alsdann sorgfältig aushöhlen. Nachher den Saft durch ein Tuch ausdrücken und 150 gr Staubzucker sowie 4 Zuckerwürfel, die man mit Mandarinenzeste verrieben hat, daruntermischen. Den Zucker in kaltem Zustande schmelzen lassen und alsdann 8 gr aufgelöste Gelatine hinzufügen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden, $^1/_4$ l Schlagsahne sowie einige Tropfen Carmin beimischen. Die Mandarinen mit dieser Masse füllen, den Deckel wieder darauf setzen und die gefüllten Früchte auf gestossenes Eis stellen.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, die ausgehöhlten Orangen nicht allzu lange im voraus zu füllen, da die innere weisse Haut sehr bitter ist und die Garnitur daher gerne diesen Geschmack annehmen könnte.

2622. — Schwedische Apfelspeise mit Gelée — Suédoise de pommes à la gelée. 500 gr Calville Aepfel schälen, sie in kleine Stücke schneiden und sauber parieren. Die Aepfel in einem aus 150 gr Zucker und $^1/_2$ l Wasser bestehenden vanilliertem Sirup pochieren, abtropfen, dann die Hälfte der pochierten Aepfel nehmen und sie 1-2 Mal in einem mit Carmin sehr stark gefärbten Sirup aufkochen lassen. Abkühlen. Nachher aus dem Sirup, in dem man die Aepfel pochiert hat, eine klare citronnierte Gelée unter Zugabe von 12 gr aufgelöster Gelatine bereiten. Diese Gelée durch den Filtriersack passieren und wenn erkaltet, 2 Likörgläser Kirsch daruntermischen, und die Gelée in eine Zylinderform giessen, die man in dem Eis vergrabt. Sobald die Gelée ringsherum etwas fest ist, die Form ausleeren und sie wieder rasch aufs Eis setzen. Die Form soll alsdann mit einer $^1/_2$ cm dicken Geléeschicht chemisiert sein. Den Boden der Form mit geschnittenen eingemachten Kirschen dekorieren, eine Schicht weisse und rosa Aepfelviertel darauf geben, mit Gelée überdecken und aufs Eis setzen. Nachher eine zweite Lage Aepfel darauf ordnen, dann wieder Gelée und erstarren lassen. Auf diese Weise weiterfahren, bis die Form vollständig gefüllt wird. Wenn die Speise vollständig fest geworden ist, die Form 1-2

Sekunden in Warmwasser tauchen und die Suédoise auf eine recht kalte Platte stürzen. Den Rest der Gelée leicht färben, hacken und die Platte damit garnieren.

Anmerkung : Man kann die Suédoises mit allerhand Früchten oder auch mit einer Fruchtmischung präparieren.

2623. — Fruchtspeise mit Gelée — Macédoine de fruits à la gelée. Zu der Macédoine kann man Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, frisch geschälte Mandeln, etc. verwenden. Alle diese Früchte müssen jedoch schön reif gewählt werden, so dass man sie nicht zu kochen braucht. Sämtliche Früchte (die grossen geschält und geschnitten) in einer Kristallschale oder einer silbernen Timbale vermischen. Eine kalte Kirschwasser-, Maraschino- oder Champagnergelée darauf giessen, der man jedoch nur halb soviel Gelatine beigegeben hat und die Fruchtspeise bis zum letzten Moment auf dem Eis lassen. Das gefüllte Geschirr auf Serviette anrichten.

2624. — Abgekühlte Früchte mit Champagner — Fruits rafraîchis au champagne. Eine Fruchtspeise wie oben (No. 2623) zubereiten, sie auf gleiche Weise dressieren, statt aber die Früchte mit Gelée zu bedecken, dieselben mit einem kalten Sirup zu 32 Grad begiessen, dem man ein grosses Glas Champagner oder einen andern beliebigen Likör beimengt. Die Schale während 2 Stunden in gestossenem, nicht gesalzenem Eis vergraben. (Fig. 342).

2625. — Eis-Melone nach orientalischer Art — Melon glacé à l 'Orientale. Eine schöne reife Melone (Cantaloup) wählen. Obenauf auf der Stielseite eine Oeffnung anbringen und durch diese Oeffnung das Wasser und die Kerne entfernen. Dann mit einem silbernen Löffel das Fleisch sorgfältig herausnehmen, ohne die Schale zu verletzen. Dieses Fleisch in eine Schüssel geben und ein gleiches Quantum frische, grobwürfelig geschnittene Ananas sowie 6 in dicke Scheiben geschnittene Bananen daruntermischen. Das Ganze wieder in die Melone schütten, 2 handvoll Zucker sowie 1 dzl Kirsch hinzufügen, den Deckel wieder darauf setzen, den Schnitt mit etwas Butter verkitten und die gefüllte Melone während 2 Stunden in dem Eis vergraben. Nachher die Butter entfernen und die Melone auf Serviette anrichten.

2626. — Ueberraschungs-Melone — Melon en surprise. Gleiche Vorbereitung wie oben (No. 2625), aber das Fleisch ringsherum nicht herausnehmen und das Innere der Melone mit Erdbeeren füllen, die man mit einer gezuckerten Himbeerpurée gebunden hat. Die Melone 2 Stunden kaltstellen und beim Servieren etwas Kirsch hineingeben.

2627. — Erdbeer-Turban — Turban aux fraises. In die Mitte eines mit Kirsch parfümierten Savarins frische Erdbeeren dressieren. Eine Crème Chantilly domartig darauf anrichten, auf die man einige Walderdbeeren streut. Den Turban 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und beim Servieren etwas Kirsch darüber giessen.

2628. — Mont-Blanc mit Kastanien — Mont-Blanc aux marrons. 500 gr schöne Kastanien ringsherum einschneiden, sie in Kaltwasser stellen und auf den

Siedepunkt bringen. Dann die Kastanien rasch schälen, solange sie noch warm sind, sie in kochende vanillierte Milch geben und garkochen. Nachher abtropfen und durchs Sieb passieren.

150 gr Würfelzucker mit einem Gläschen Wasser und etwas Vanille in einem Messingkessel zum Ballen kochen. Die Kastanienpurée sowie ein nussgrosses Stück Butter unter diesen Sirup mischen und das Ganze verarbeiten.

Mit dem Dressiersack und einer ziemlich feinen runden Tülle die so erhaltene Kastaniencrème in eine gebutterte und gezuckerte Savarinform nudelartig fallen lassen. Dann die Form auf eine runde recht kalte Platte stürzen und sie sorgfältig wegnehmen. Im letzten Moment den mittleren Brunnen domartig mit Schlafsahne garnieren. (Fig. 338).

2629. — Plombière mit Kastanien — Plombière aux marrons. 250 gr Kastanienpurée unter $^1/_2$ l englische Crème mischen. Auf den Boden einer Bombenform eine gute Schicht von dieser Crème streichen und eine Lage Löffelbiscuits, die man mit Rum getränkt hat, darauf ordnen. Aufs Eis setzen, nachher wieder eine Schicht Kastaniencrème streichen und eine zweite Lage Löffelbiscuits darauf ordnen, u.s.w. bis die Form vollständig ausgefüllt ist. Die Form hermetisch verschliessen und sie während 1 Stunde in gestossenem, ganz leicht gesalzenem Eis vergraben. Auf kalte Platte stürzen und mit einer kalten, mit Rum parfümierten Sabayon-Sauce begiessen.

2630. — Bananenpurée — Purée de bananes. Schöne, reife Bananen zerdrücken, etwas Zucker daruntermischen, die Purée durchs Sieb treiben und kleine Biscuits dazu servieren.

2631. — Orangen-und Bananen-Salat — Salade d'oranges et de bananes. 8 Orangen sowie 6-8 Bananen in Scheiben schneiden und 200 gr Grieszucker darüberstreuen. Den Salat mit etwas Maraschino und Weisswein begiessen und ihn 1 Stunde kaltstellen. In Champagnerschalen mit glacierten Biscuits servieren.

2632. — Agen-Turban — Turban d'Agen. 125 gr Reis in vanillierter Milch kochen, dann 100 gr Zucker sowie 10 gr in Kaltwasser eingewichte Gelatine daruntermischen. Wenn halb erkaltet, $^1/_4$ l Schlagsahne unter die Masse verrühren und das Ganze in eine Ringform giessen. Erstarren lassen, auf runde Platte stürzen und den mittleren leeren Raum mit einem Zwetschgen-Kompott garnieren, den man mit Rotwein gekocht und mit einigen Löffeln Aprikosenmarmelade gebunden hat.

2633. — Himbeer-Mousseline — Mousseline aux framboises. 500 gr Himbeeren durchs Haarsieb passieren, 200 gr Staubzucker daruntermischen und ziehen lassen. Nachher den Saft einer halben Zitrone sowie 5 Blatt eingeweichte Gelatine hinzufügen. Bevor sich die Masse koaguliert, 250 gr Schlagsahne darunterrühren.

In Schale oder Schüssel dressieren, aufs Eis setzen und vor dem Servieren einige schöne Erdbeeren darauf ordnen und die Platte mit einigen halbierten Löffelbiscuits garnieren.

Anmerkung : Wir machen darauf aufmerksam, dass zum Passieren der Früchte nur das Haarsieb verwendet werden darf. Das Metallsieb macht die Früchte schwarz durch Oxydation.

2634. — Schockoladen-Mayonnaise — Mayonnaise au chocolat. 250 gr Schockolade in ganz wenig Wasser auflösen. Inzwischen 200 gr Zucker mit 6-7 Eigelb mit dem Spatel schaumig rühren, diese Masse unter die gekochte Schockolade mischen, das Ganze noch einmal aufkochen lassen und ausserhalb des Feuers 150 gr feinste Butter daruntermischen.

Nach Belieben kann man noch 3 zu Schnne geschlagene Eiweiss hinzufügen, doch wird die Schockolade dadurch etwas heller.

2635. — Russische Mütze — Le Bonnet Russe. Diese Süsspeise ist eine Art Gefrorenes.

Aus 1/4 l Wasser und 125 gr Zucker einen Sirup bereiten, den man sorgfältig auf 5 Eigelb giesst. Dann die Mischung auf dem Feuer wie eine Crème anglaise binden, ohne aufkochen zu lassen, 200 gr feinste, im Ofen eingeweichte Schockolade daruntermischen und sie gut auflösen, bis die Masse recht blatt wird. Erkalten lassen und nachher 250 gr Schlagsahne hinzufügen.

Die Masse in eine glatte Madeleineform einfüllen, decken und den Deckel mit Butter verkitten. Die Süsspeise 2 Stunden in gesalzenem Eis vergraben.

Zum Servieren den Deckel entfernen, in der Mitte der Speise eine Vertiefung machen, 2 zerriebene Schockoladetafeln darin einfüllen, mit dem herausgenommenen Eis decken und auf runde Platte stürzen. Mit einer mit Schockolade parfümierten englischen Crème begiessen, unter die man 2 Esslöffel Schlagsahne gemischt hat.

2636. — Mohrenkopf — Tête de nègre. Aus 150 gr Reis, 125 gr vanilliertem Zucker, 3 Eigelb und 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiss eine Reis-Puddingmasse bereiten. Diesen Reis in einer hemisphärischen Form kochen und ihn wenn erkaltet und gestürzt, mit einer dicken Crème anglaise mit Schockolade bedecken. Diese Süsspeise kann nach Belieben auch warm serviert werden.

Kalte Süsspeisen mit Früchten

2637. — Erdbeeren nach Kardinals-Art — Fraises à la Cardinal. (Für 6 Personen). 500 gr grosse, feste, gesunde Erdbeeren auf Eis abkühlen, dann 250 gr Himbeeren durchs Sieb treiben, dieser Purée 150 gr Staubzucker sowie 1 Kaffeelöffel Zitronensaft hinzufügen und den Zucker kalt auflösen, indem man die Purée aufs Eis setzt.

Die Erdbeeren in eine recht kalte Schale oder Timbale dressieren und sie mit der Himbeersauce nappieren. Frische, dünn geschnittene Pistazien darüberstreuen.

2638. — Erdbeeren nach Margot — Fraises Margot. Eine bayerische Crème mit Erdbeeren, aber mit sehr wenig Gelatine bereiten und diese Crème in eine Timbale oder in eine ziemlich breite Kristallschale dressieren. Die Schale auf gestossenes Eis setzen. Wenn der Bavarois genügend fest geworden ist, einige grosse Erdbeeren darauf ordnen und mit dem Dressiersack und einer

cannelierten Tülle etwas Schlagsahne zwischen die Erdbeeren spritzen. Auf das Ganze einige dünn geschnittene Pistazien streuen. (Fig. 359).

2639. — Erdbeeren nach Singapour Art — Fraises à la Singapour. 500 gr Walderdbeeren und 250 gr frische, kleinwürfelig geschnittene Ananas mit Zucker und Kirsch mazerieren und das Ganze aufs Eis setzen. Inzwischen einen Reis nach Kaiserin-Art in eine Ringform dressieren. Dann den Reis auf eine runde recht kalte Platte stürzen, den Salpicon von Erdbeeren und Ananas in die Mitte schütten und die Süsspeise mit dem Mazerationssirup begiessen, den man mit einer Purée von frischen Aprikosen gebunden hat.

2640. — Erdbeeren mit Schlagsahne — Fraises à la Chantilly. Eine gute, steife geschlagene Schlagsahne im letzten Moment zuckern und vanillieren. Dann mit dem Dressiersack und einer cannelierten Tülle diese Schlagsahne kranzartig auf eine runde Platte dressieren. Den Mittelraum mit schönen, sehr gesunden Erdbeeren garnieren, die man vorerst auf Eis gestellt und mit vanillertem Staubzucker bestreut hat. (Fig. 360).

2641. — Fraisalia—Meringues — Meringues Fraisalia. Die Meringueschalen mit einem Salpicon von in Kirsch mazerierten Walderdbeeren füllen und sie mit Schagsahne decken. (Siehe Abbildung Fig. 362).

2642. — Pfirsiche nach Kardinals-Art — Pêches à la Cardinale. Genau gleiche Zubereitung wie die gleichnamigen Erdbeeren (No. 2637), nur mit dem Unterschied, dass die Pfirsiche — entweder ganz oder halbiert — vorerst in vanilliertem Sirup pochiert und auf Eis gestellt werden. (Siehe Abbildung Fig. 344).

2643. — Aurora-Pfirsiche — Pêches à l'Aurore. Eine leichte, mit etwas Kartoffelmehl gebundene vanillierte bayerische Crème erkalten lassen und eine recht kalte Purée von frischen Erdbeeren daruntermischen. Dann diesen Bavarois in einer tiefen Kristallschale erstarren lassen. Einige geröstete, dünn geschnittene Mandeln darüberstreuen.

2644. — Pfirsiche nach Réjane — Pêches à la Réjane. Kleine Krustaden aus Pasta frolla bereiten und deren Boden mit einem Löffel Kirschwassergelée garnieren. Kaltstellen und nachher in jede Krustade einen halben, in Sirup pochierten und erkalteten, umgekehrt gestellten Pfirsich dressieren. Zwischen Törtchenrand und Pfirsich eine Bördure von Walderdbeeren anrichten. Mit dem Dressiersack etwas Schlagsahne in die Aushöhlung der Pfirsiche einfüllen. Auf Serviette anrichten. (Siehe Abbildung Fig. 345).

2645. — Pfirsiche nach Ninon — Pêches à la Ninon. Einen Reis nach Kaiserin-Art in eine kleine Bombenform dressieren. Dann eine collierte englische Crème bereiten, unter die man eine ziemlich starke Portion würfelig geschnittener und in Kirsch mazerierter eingemachter Früchte gemischt hat. Diese Crème in einer Ringform erstarren lassen. Die Bordüre alsdann stürzen, in die Mitte den Reis dressieren auf die Bordüre halbe, in vanilliertem Sirup pochierte und recht kalte Pfirsiche ordnen. Den Pochierfond der Pfirsiche mit etwas Aprikosenmarmelade, die man mit Kirsch parfümiert hat, binden und die Süsspeise mit diesem Sirup nappieren. (Fig. 346).

2646. — Almina-Birnen — Poires Almina. Schöne Butterbirnen halbieren und sie in vanilliertem Sirup pochieren. Aus 3 Eigelb, 100 gr Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 2 dzl Milch und einer Orangenzeste eine Crème bereiten, die man auf dem Feuer bindet, ohne sie aufkochen zu lassen. Wenn erkaltet, 2 Esslöffel recht frischen Doppelrahm sowie die in feine Julienne geschnittene und stark blanchierte Zeste einer Orange unter die Crème mischen. Die kalten Birnen in eine tiefe Platte dressieren, sie mit der Crème nappieren und zwischen die Birnen je 1 Esslöffel Schlagsahne geben. (Fig. 349).

2647. — Birnen nach der Carmen — Poires à la Carmen. Halbierte oder je nach Grösse in Viertel geschnittene Birnen pochieren und sie erkalten lassen. Eine bayerische Crème mit Erdbeeren in eine schöne Kristallschale oder in eine Schüssel dressieren und diese auf Eis stellen. Wenn die Crème genügend fest ist, die Birnen darauf dressieren und sie mit einer feinen vanillierten englischen Crème nappieren. Gehackte Pistazien darüberstreuen.

2648. — Floretta-Birnen — Poires à la Floretta. 60 gr Gries in $^1/_4$ l Milch kochen, dann 80 gr vanillierten Zucker und 6 gr aufgelöste Gelatine hinzufügen und die Masse erkalten lassen. Wenn der Gries beginnt, fest zu werden, ihm $^1/_4$ l Schlagsahne einverleiben, die Masse in eine benetzte Ringform schütten und diese auf Eis stellen. Auf eine runde Platte stürzen und in die Mitte einen Birnenkompott dressieren. Diese Birnen werden in Viertel geschnitten und in einem Sirup bestehend aus Rotwein (Bordeaux), etwas Zucker und ein wenig Zimt pochiert. Vor dem Dressieren die Birnen kaltstellen und sie alsdann mit dem reduzierten Pochierfond nappieren, den man mit etwas Stachelbeergelée gebunden hat. Um die Bordüre eine Schnur von dem glichen Sirup spritzen. Mit halbierten Pistazien dekorieren. (Siehe Abbildung Fig. 343).

2649. — Birnen nach Kardinals-Art — Poires à la Cardinale. Genau gleiche Zubereitung wie die gleichnamigen Erdbeeren (No. 2637).

2650. — Birnen nach Joinviller Art — Poires à la Joinville. Eine gestürzte Crème mit Karamel in einer Ringform bereiten. Wenn erkaltet, die Crème stürzen und in die Mitte einen Birnenkompott dressieren. (Die Birnen in einem vanillierten und citronnierten Sirup pochieren). Die Birnen reichlich mit Schlagsahne nappieren. Mit einer leicht rosa gefärbten Schlagsahne mittelst Spritzsacks dekorieren. Eine mit Kirsch parfümierte Aprikosensauce, die man mit etwas Pochierfond verdünnt hat, dazu servieren.

2651. — Birnen nach maurischer Art — Poires à la Mauresque. Schöne halbierte Butterbirnen in vanilliertem Sirup pochieren und sie erkalten lassen. Dann die pochierten Birnen in eine Schüssel oder eine tiefe Platte dressieren und sie mit einer guten kalten Schockoladencrème, die man mit einer Prise Kartoffelmehl gebunden hat, nappieren. Obenauf etwas Pulver von gerösteten Mandeln streuen und in die Mitte der Platte Schlagsahne dressieren. Zwischen die Birnen je eine halbe, in Sirup pochierte und recht kalte Banane setzen. (Siehe Abbildung Fig. 348).

2652. — Eis-Birnen nach Ascanio — Poires glacées Ascanio. Eine Krustade aus neapolitanischer Pasta frolla blind backen, sie alsdann mit einer pralinier-

ten bayerischen Crème füllen und obenauf pochierte halbe Birnen ordnen, die man ausgehölt und mit einem Salpicon von gehackten Branntwein-Kirschen und etwas Crème pâtissière gefüllt hat. Die Birnen mit einer gezuckerten Himbeerpurée oder Himbeergelée nappieren. Zwischen die Birnen je 1 Esslöffel Schlagsahne dressieren. Dünn geschnittene Mandeln oder Pistazien darüberstreuen.

2653. — Birnen nach Delphin-Art — Poires à la Dauphine. Eine Krustade aus gewöhnlichem Briocheteig in einer Manquéform backen. Dann die Krustade mit einer mit Rum parfümierten Crème pâtissière füllen. Die in Sirup pochierten Birnen darauf dressieren und sie mit Schalgsahne garnieren. Nach Belieben der Crème pâtissière einige eingemachte Früchte hinzufügen. (Siehe Abbildung Fig. 341).

2654. — Aepfel nach Richelieu — Pommes à la Richelieu. Mittelgrosse Aepfel in vanillertem Sirup pochieren, sie abtropfen, gut abkühlen und auf kleine runde Unterlagen aus Genoiseteig dressieren. Die vor dem Pochieren ausgehöhlten Aepfel mit einem Salpicon von eingemachten Früchten, die man mit Stachelbeergelée gebunden hat, füllen und sie mit der gleichen, mit Himbeeraroma parfümierten Gelée nappieren. Jeden Apfel mit eingemachten Kirschen und Angelika verzieren.

2655. — Ananas nach Ninon — Ananas à la Ninon. Von einer frischen Ananas den obersten Teil abschneiden und sie sauber aushöhlen, indem man ringsherum einen 1 cm breiten Rand lässt. Das Messer im Innern der Frucht schräg laufen lassen, ohne die Vertiefung zu erweitern, so dass nach dem Herausnehmen des Fleisches die Ananas wie eine Timbale aussieht.

Dann das herausgenommene Fleisch in dünne Tranchen schneiden, die man mit Zucker und Kirsch mazeriert; auf gleiche Weise lässt man 500 gr Walderdbeeren sowie 4-5 ebenfalls in Scheiben geschnittene Bananen mazerieren. Das Ganze zusammen mit der " Kruste " der Ananas auf Eis stellen. Nachher die Ananas auf eine recht kalte Platte dressieren, den Boden der ausgehöhlten Frucht mit der Hälfte der Mischung von Erdbeeren und Bananen garnieren, die Ananasscheiben hochgestellt und übereinandergelegt gegen die Wand der Timbale ordnen und die Ananas mit dem Rest der Erdbeeren füllen. Mit einer guten gezuckerten Himbeerpurée nappieren und die Ananas mit einer Bordüre von kleinen Krustaden aus Mandelteig (Pasta frolla), die man mit Schlagsahne gefüllt hat, garnieren. Auf jede dressierte Krustade eine schöne Erdbeere setzen. (Siehe Abbildung Fig. 339).

2656. — Ananas-Timbale nach venezianischer Art — Timbale d'ananas à la Vénitienne. Eine Timbaleform mit Kirschwassergelée chemisieren und die Form alsdann mit dünnen, in Sirup pochierten, gut abgekühlten und abgetrockneten, übereinandergelegten und halbierten Ananasscheiben auslegen. Aus dem Rest der Ananas eine bayerische Crème bereiten, die man in die Timbale giesst. Das Ganze mit einigen Löffeln Kirschwassergelée bedecken. Auf Eis stellen.

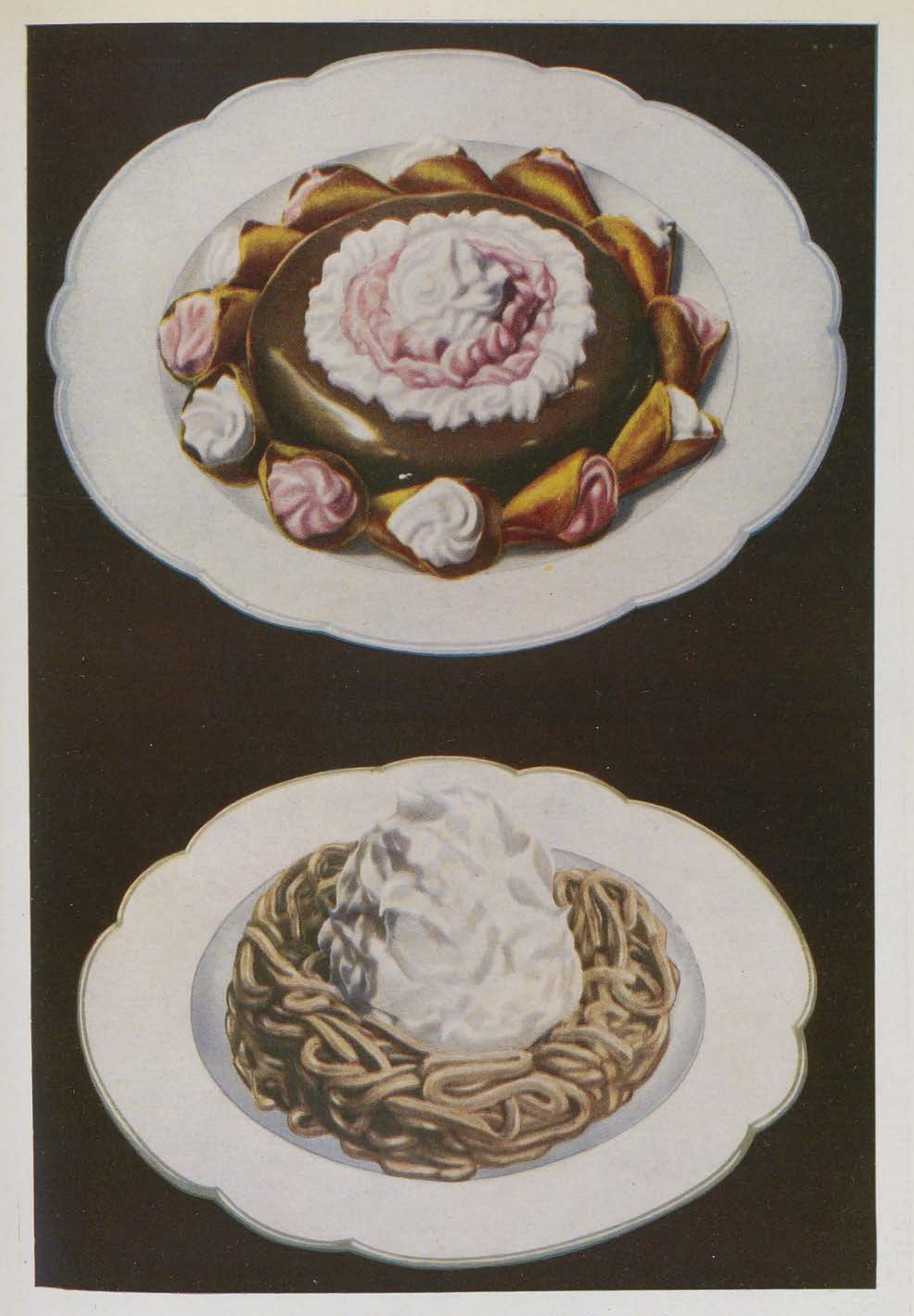


Fig. 337. Beau-Rivage Crème. (Siehe No. 2598).
Fig. 338. Mont-Blanc. (Siehe No. 2628).



Fig. 339. Ananas nach Ninon. (Siehe No. 2655).

2657. — Aprikosen nach königlicher Art — Abricots à la Royale. Halbe Aprikosen auf eine Bordüre von Gries mit Schlagsahne dressieren und sie mit einer Schockoladencrème dekorieren. Diese schöne Platte kann auch mit Pfirsichen oder andern beliebigen Früchten präpariert werden. (Siehe Abbildung Fig. 329).

2658. — Mousse Favorite — Mousse Favorite. 100 gr vanillierten Grieszucker, 250 gr Himbeeren, 80 gr Staubzucker, $^1/_2$ l Schlagsahne, 8 Meringueschalen, 1 Likörgläschen Maraschino.

Den vanillierten Zucker, den Maraschino sowie die recht trockenen und grob gebrochenen Meringueschalen unter die Schlagsahne mischen. Das Ganze in eine Bombenform einfüllen, die Form hermetisch decken und sie 2 Stunden in gestossenem und leicht gesalzenem Eis vergraben, Auf eine recht kalte Platte stürzen. Dann aus den durchs Sieb getriebenen Himbeeren und dem Staubzucker eine Sauce bereiten und die Mousse damit begiessen.

Diese Süsspeise soll im letzten Moment dressiert werden.

Einige ganz leichte Fruchtdesserts

2659. — Mousse mit Erdbeeren — Mousse aux fraises. 1 Liter Erdbeeren, 4 Eiweiss, 150 gr Grieszucker, $^1/_2$ l Schlagsahne. Die Erdbeeren durchs Sieb treiben und sie sorgfältig mit den zu Schnee geschlagenen Eiweiss und dem Zucker vermischen. In eine Glasschale dressieren, mit Schlagsahne und Erdbeeren garnieren. Oder : die Erdbeeren durchs Sieb stossen und sie mit dem Zucker unter die Schlagsahne mischen. In Glasschale dressieren und dekorieren.

2660. — Maismehl-Crème — Crème de Maizena. 1 Liter Milch, 6 Kaffeelöffel Maismehl (Maizena), 6 Kaffeelöffel Zucker, 2-3 Eier, etwas Vanille. Die Milch mit dem Zucker und der Vanille kochen. Das Maismehl mit etwas kalter Milch auflösen, die Lösung in die kochende Milch giessen und das Ganze noch etwa 5 Minuten weiter kochen lassen, unter sorgfältigem Rühren. Die Kasserolle vom Feuer nehmen, die zerschlagenen Eigelb daruntermischen und die Crème nochmals auf den Siedepunkt bringen. Erkalten lassen und wenn lauwarm, die zu Schnee geschlagenen Eiweiss unter die Crème ziehen.

2661. — Schaum-Crème — Crème Mousseuse. Der Hälfte einer gekochten und erkalteten Crème $^1/_2$ l Schlagsahne beimischen.

2662. — Himbeersauce für Süsspeise — Sauce framboises pour entremets. 500 gr Himbeeren, 200-250 gr Grieszucker, $^1/_2$ Tasse Rahm. Die rohen Himbeeren durchs Sieb treiben, den Zucker hinzufügen, das Ganze 8-10 Minuten verrühren und den halb geschlagenen Rahm darunterziegen. Diese Sauce kann auch in eine Schale als Crème oder mit Biscuits serviert werden.

2663. — Melba-Sauce — Sauce Melba (Purée de framboises). Die frische, gezuckerte Himbeerpurée findet als Begleitsauce zu Reis mit Früchten oder mit Crème, Eis-Crèmes oder Süsspeisen Verwendung. Die Melba-Sauce wird auch öfters mit Vanille-Eis serviert. (Siehe Pfirsiche nach Melba No. 2728).

2664. — Abgekühlte Früchte — Coupe de fruits rafraîchis. $^1/_2$ Büchse Ananas, 3 Bananen, 100 gr Zucker. Die Bananen in Tranchen schneiden, die klein-

würfelig geschnittenen Ananas hinzufügen, das Ganze in eine Schale dressieren und mit dem gezuckerten Ananassirup begiessen, dem man etwas Weisswein oder Kirsch beigegeben hat.

2665. — Früchte mit Vanille-Crème — Fruits à la crème vanillée. Erdbeeren oder Himbeeren, kleine Makronen, Vanille-Crème. Die gezuckerten Früchte auf den Boden einer Schale dressieren, die Makronen darauf ordnen, dann wieder eine Lage Früchte und mit der warmen Vanille-Crème bedecken. Nach dem Erkalten die Schale mit schönen Früchten dekorieren und servieren.

2666. — Himbeeren mit saurem Rahm — Framboises à la crème aigre. Den Rahm mit etwas geronnener, abgetropfter Milch (Junket) vermischen. Die Mischung während etwa 10 Minuten schlagen und sie auf die gezuckerten Himbeeren (oder andern beliebigen Beeren) giessen. Obenauf gehackte Haselnüsse streuen.

Fruchtkompotte

Die Kompottfrüchte dürfen nicht allzu reif sein. Sie werden in gezuckertem und vanilliertem Sirup pochiert, entweder ganz oder geviertelt, je nach Art und Grösse. Gewisse Fruchtsorten, beispielsweise die Birne, die Kirsche oder die Zwetschgen, können in einem Sirup bestehend aus Rotwein und Zucker mit etwas Zimt (statt Vanille) pochiert werden.

Der Pochierfond muss alsdann reduziert und kann in gewissen Fällen mit Aprikosenmarmelade oder mit etwas Kartoffelmehl gebunden werden. Die klassische Kompottsauce ist jedoch der reduzierte Jus ohne irgendwelche Bindung.

2667. — Aprikosenkompott — Compote d'abricots. Die Aprikosen halbieren und sie in einem vanilliertem Sirup zu 18 Grad nur 7-8 Minuten pochieren. Dann die Aprikosen abtropfen, den Sirup auf die Hälfte reduzieren, die Früchte dressieren und sie mit dem Sirup begiessen. Aus den Steinen die Mandeln herausnehmen, diese halbieren und die Aprikosen damit verzieren.

2668. — Pfirsich-Kompott — Compote de pêches. Gleiche Zubereitung wie für die Aprikosen, nur dass man die Pfirsiche etwas länger pochieren darf. Nach dem Pochieren (nicht vorher) die Haut entfernen.

2669. — Kirschen-Kompott — Compote de cerises. Die entsteinten Kirschen in einem stark gekochten Wein-oder Wassersirup pochieren. Da die Kirsche viel Wasser enthält, muss der Sirup stark reduziert sein, bevor man die Kirschen hineingibt. Die Kirschen abtropfen, den Sirup nochmals reduzieren und ihn nötigenfalls mit etwas Arrow-root oder Kartoffelmehl binden und mit etwas Kirsch parfümieren.

Die Kirschen können auch ganz mit dem halben Stiel gelassen werden,

2670. — Ananas-Kompott — Compote d'ananas. Eine Ananas in dünne Tranchen schneiden und diese in einem vanillierten, ziemlich stark gezuckerten Sirup pochieren. Die Ananasscheiben kranzartig in eine Schale dressieren



Fig. **340.** Charlotte nach Montreuiler Art. (Siehe No. 2590).
Fig. **341.** Birnen nach Delphin-Art. (Siehe No. 2653).



Fig. 342. Abgekühlte Früchte mit Champagner. (Siehe No. 2624)
Fig. 343. Birnen Floretta. (Siehe No. 2648).

und sie mit dem reduzierten Pochierfond begiessen, den man mit etwas Rum oder Kirsch parfümiert hat. Büchsenfrüchte werden genau gleich behandelt, nur wird in diesem Falle der Sirup mit der in der Büchse enthaltenen Jus zubereitet.

2671. — Zwetschgen-Kompott (gedörrte Früchte) — Compote de pruneaux secs. Die Zwetschgen am Vortage in Wasser oder Wein einweichen und sie dann in einem Sirup bestehend aus dem Einweichfond und dem nötigen Quantum Zucker pochieren.

2672. — Erdbeeren-Kompott — Compote de fraises. Die Erdbeeren ausserhalb des Feuers in einem zum Ballen gekochten und mit Vanille perfümierten Sirup pochieren. Die Erdbeeren in eine Schale dressieren, den Sirup reduzieren und ihn mit etwas Stachelbeergelée binden.

2673. — Aepfel-Kompott — Compote de pommes. Kleine Aepfel werden ganz serviert, grössere werden geviertelt. Die Aepfel aushöhlen, schälen, mit Zitrone einreiben und in vanilliertem Sirup pochieren. Speziell die zarten Aepfel während des Kochens gut überwachen.

2674. — Birnen-Kompott — Compote de poires. Die Birnen je nach Grösse ganz lassen, halbieren oder in Viertel schneiden. Die meisten Birnen dürfen aufkochen. Den Sirup kann man mit etwas Carmin kolorieren, oder man kann auch die Birnen in Rotwein kochen, um rosa Birnen zu erhalten.

2675. — Bananen-Kompott — Compote de bananes. Die Bananen ganz leise in einem mit Rum parfümierten Sirup pochieren. Die Bananen können ganz gelassen oder der Länge nach halbiert werden. Den Sirup reduzieren und ihn mit Aprikosenmarmelade binden.

2676. — Pflaumen-Kompott — Compote de prunes. Sämtliche Pflaumensorten können als Kompott zubereitet werden. Die Zwetschgen werden in der Regel halbiert.

2677. — Rhabarber-Kompott — Compote de rhubarbe. Die Rhabarberstengel in 5 cm lange Stücke schneiden, schälen, sie in einem kurzen, stark reduzierten Sirup kochen, da der Rhababer sehr viel Wasser enthält. Wir empfehlen, den Kompott mit einem weissen Papier zu decken und ihn im Ofen zu pochieren, da er sonst auf dem Feuer leicht zu Purée werden kann. Sorgfältig abtropfen, den Sirup reduzieren und den Rhababer damit begiessen.

2678. — Macédoine-Kompott — Compote de Macédoine. Dieser Kompott besteht aus allerhand Fruchtsorten. Alle Früchte werden in der Regel in dem gleichen Sirup, jedoch einzeln pochiert. Je nach der Natur der Früchte kann man aber auch verschiedene Sorten in dem gleichen Sirup vereinigen. Solche Früchte jedoch, die den Sirup beim Pochieren kolorieren, werden einzeln behandelt.

Sämtliche pochierte Früchte zusammen in die Schale dressieren und sie mit dem leicht gebundenen Sirup begiessen.

DIE VERSCHIEDENEN EISSORTEN

Leichte Eissorten, Bomben, Mousses, Eisbecher, etc.

Die Zubereitung dieser Süsspeisen bietet keinerlei Schwierigkeiten, nur braucht man dazu das nötige Material und in erster Linie eine Sorbetière.

Wir möchten empfehlen, bei Ankauf einer Sorbetière stets ein ziemlich grosses Modell zu wählen. Eine Eismaschine von nur 2 Litre Inhalt ergibt knapp 1 $^1/_4$ l Eis, was für 10-12 Personen natürlich ganz ungenügend ist.

Man unterscheidet 2 Hauptkategorien Eis :

1°) das Rahm-Eis, welches aus Eigelb und Milch hergestellt wird (Vanille-Eis, etc.).

2°) das Frucht-Eis, das mit Sirup, Fruchtpurée, Fruchtsaft, manchmal unter Zugabe von etwas frischem Rahm, zubereitet wird.

2679. — Wie man das Gefrorene ohne Sorbetière herstellen kann — Comment faire une glace sans sorbetière. Dies geschieht auf sehr leichte Art und Weise, besonders wenn man über einen Eiweiss-Spezialkessel verfügt, aber auch ohne dieses Geschirr, indem man die Masse in eine runde glatte Pfanne (Marmite) ohne Stiel schüttet. Dann diese Marmite in einem grösseren Kessel mit gestossenem und gesalzenem Eis vergraben. Mit der linken Hand die kleinere Marmite rotieren lassen, während die rechte Hand mit einem Spatel die Rolle des Schwingers der Sorbetière spielt und die festwerdende Crème ringsherum stets vom Rande löst. Das so erhaltene Eis wird sehr fest, doch braucht man etwas mehr Zeit als mit dem üblichen Verfahren (sorbetière), dies speziell in Anbetracht der umgebenden Temperatur.

2680. — Vanille-Eis — Glace à la vanille. Zutaten für 6 Personen : 150 gr Zucker, 5 Eigelb, $^1/_2$ l Milch, 1 Vanillestengel.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, die kochende vanillerte Milch darauf giessen und diese Crème auf dem Feuer binden, ohne sie aufkochen zu lassen. Passieren, erkalten lassen und die Crème in die Eismaschine geben.

Die Sorbetière montieren und sie mit gestossenem und gesalzenem Eis gut garnieren (1 Kilo Salz auf 10 Kilos Eis). Nachdem man nun die Eismasse in das Geschirr eingfüllt hat, wird dieses hermetisch gedeckt. Dann die Kurbel langsam drehen, bis die Masse in der Gefrierbüchse fest wird.

Nachher die Eismasse in eine geeignete Form einfüllen, diese Form alsdann hermetisch decken und sie bis zum Servieren in gestossenem und gesalzenem Eis vergraben (mindestens $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde). Die Form einen Augenblick in Kaltwasser tauchen, den Deckel entfernen, mit einem kleinen Messer das Eis ringsherum vom Rande lösen und auf Serviette stürzen. (Fig. 367).



Fig. 344. Pfirsische nach Kardinals-Art. (Siehe No. 2642).
Fig. 345. Pfirsische nach Réjane. (Siehe No. 2644).



Fig. 346. Pfirsische nach Ninon. (Siehe No. 2645). — **Fig. 347.** Gebänderte Bayerische Crème. (Siehe No. 2583).



Fig. 348. Pfirsische nach maurischer Art. (Siehe No. 2651).
Fig. 349. Birnen nach Almina. (Siehe No. 2646).



Fig. 350. Schwimmende Insel. (Siehe No. 2603).
Fig. 351. Reis mit Mandarinen. (Siehe No. 2611).

2681. — Kaffee—Eis — Glace au café. Gleiche Zubereitung wie für die Vanille-Eis (No. 2680), jedoch unter Verwendung von 4 dzl Milch und 1 dzl sehr starkem Kaffee für die Crème. Einige Tropfen Kaffee-Essenz hinzufügen.

2682. — Schockolade-Eis — Glace au chocolat. Einer Vanille-Eismasse 4 Schockoladetafeln oder 40 gr Kakao hinzufügen. Bei Anwendung von Schokkolade das Zuckerquantum etwas vermindern.

2683. — Pralinee-Eis — Glace pralinée. Vanille-Eismasse ohne Parfüm. Wenn die Masse in der Sorbetière fest geworden ist, 125 gr gestossene Pralinmasse hinzufügen.

2684. — Nelusko-Eis — Glace Nelusko. Einer Schockolade-Eismasse mit wenig Schockolade 75 gr gestossene Pralinmasse hinzufügen.

2685. — Karamel-Eis — Glace au caramel. 60 gr zu ziemlich braunem Karamel gekochten Zucker mit 1 Madeiraglas Wasser auflösen und diesen Sirup unter eine Vanille-Eismasse ohne Parfüm mischen, bevor man diese in die Sorbetière einfüllt.

2686. — Kastanien-Eis nach Nesselrode — Glace aux marrons à la Nesselrode. Eine Vanille-Eismasse in der Sorbetière fest werden lassen und ihr alsdann 250 gr vanillierte, gut erkaltete Kastanienpurée sowie 6 Esslöffel Schlagsahne einverleiben.

2687. — Alhambra-Eis — Glace Alhambra. Stark gezuckerte Vanille-Eismasse. Wenn recht kalt, eine gute Portion Purée von frischen Erdbeeren daruntermischen.

2688. — Nuss-Eis — Glace aux noix. Frische Nüsse schälen, die Haut sorgfältig entfernen und die Nüsse mit einigen Tropfen Milch sehr fein stossen. Diesen Teig $^1/_4$ Stunde in der Milch ziehen lassen, die zur Herstellung der Crème verwendet wird.

Die Crème wie üblich zubereiten, nur dass sie nicht durchs Spitzsieb passiert wird. Wie das Vanille-Eis vollenden.

2689. — Gefrorene Madeleine — Madeleine glacée. Einer Vanille-Eismasse, bevor man sie formt, 2 dzl Schlagsahne sowie 150 gr kleinwürfelig geschnittene, in Kirsch mazerierte eingemachte Früchte beimengen.

2690. — Plombière-Eis — Glace Plombière. Eine Vanille-Eismasse, die man in eine nicht sehr hohe Form dressiert, abwechselnd mit Lagen von in Kirsch mazerierten Löffelbiscuits und kleinwürfelig geschnittenen eingemachten Früchten, letztere ebenfalls in Kirsch mazeriert.

2691. — Weisse-Dame-Eis — Glace Dame-Blanche. 125 gr frisch geschälte Mandeln mit einigen Löffeln Kaltwasser sehr fein pilieren. Dann diese gestossenen Mandeln in $^1/_2$ l kochender Milch ziehen lassen, der man 150 gr Zucker und etwas Vanille beigegeben hat. Das Ganze durchs Spitzsieb passieren und

erkalten lassen. Nachher 125 gr Doppelrahm unter diese Crème mischen und sie wie eine gewöhnliche Glace vollenden. Dieses Eis weist eine schneeweisse Farbe auf. Den frischen Rahm kann man durch Schlagsahne ersetzen, doch muss letztere erst vor dem Formen unter die Crème gemischt werden.

Anmerkung : Bei diesen Eissorten (Rahm-Eis) ist es sehr wichtig, dass der Zucker mit dem Eigelb gut und lang verarbeitet und die Crème im Momente wo sie beginnt aufzukochen, vom Feuer weggenommen wird.

Eine ungenügend gekochte Crème wird beim Glazieren trocken.

Frucht-Gefrorenes

2692. — Erdbeer-Gefrorenes (8 Personen) — **Glace aux fraises.** 500 gr Erdbeeren, 200 gr Würfelzucker, 4 dzl Wasser, 1 Vanillestengel, Zitronensaft, einige Tropfen Carmin.

Aus dem Zucker, dem Wasser und der Vanille einen Sirup bereiten, den man nach 2-3 maligem Aufkochen erkalten lässt, dann die durchs Haarsieb gestossenen Erdbeeren, den Saft einer halben Zitrone sowie etwas Carmin hinzufügen. Dieser Sirup muss alsdann auf der Zuckerwage 18-19 Grad aufweisen. Sollte diese Gradstufe überschritten sein, so fügt man etwas Kaltwasser hinzu; sollte dagegen die Zuckerwage eine niedere Gradstufe bezeichnen, so mischt man noch etwas Grieszucker darunter. Die Glace wird nachher in der Sorbetière wie die anderen Gefrorenen vollendet.

2693. — Birnen-Gefrorenes — Glace aux poires. Wenn Butterbirnen vorhanden sind, diese in rohem Zustande durchs Haarsieb treiben. Harte Birnen müssen vorerst in vanilliertem Sirup gekocht und alsdann durchs Haarsieb gestossen werden.

2694. — Melonen-Gefrorenes — Glace au melon. Die Hälfte einer mittelgrossen Melone durchs Haarsieb treiben und diese Purée unter den Sirup mischen. Proportion : $^3/_4$ l vanillierter Sirup zu 19 Grad.

2695. — Pfirsich- und Aprikosen-Gefrorenes — Glace aux pêches ou abricots. 500 gr durchs Haarsieb gestossene Früchte unter den Sirup mischen.

Anmerkung : Jedem Fruchteis etwas Zitronensaft hinzufügen.

2696. — Ananas-Gefrorenes — Glace à l'ananas. Das Fleisch einer Ananas durchs Haarsieb treiben und es unter einen kalten, 21 gradigen Sirup mischen.

2697. — Orangen-und Mandarinen-Gefrorenes — Glace à l'orange et mandarine. Einen Sirup wie für eine Erdbeerglace bereiten, jedoch ohne Vanille und eine fein zerriebene Zitronenzeste darin ziehen lassen. Nach dem Erkalten den Saft von 7 Orangen darin auspressen und den Sirup zu 21 Grad kochen. Die Mandarinenglace wird auf genau gleiche Weise präpariert, nur dass der Sirup nicht mehr als 19 Grad aufweisen darf. Orangen-und Mandarinenglaces mit etwas Carmin colorieren.

2698. — Vanille-Gefrorenes nach neapolitanischer Art — Glace à la Napolitaine à la vanille. Die italienischen Glaces schmecken vorzüglich. Sie werden ohne



Fig. 352. Meringuierter Vacherin. (Siehe No. 2613). — **Fig. 353.** Vacherin nach der Pompadour. (Siehe No. 2614).





Fig. 354. Frou-frou. (Siehe No. 2612).
Fig. 355. Sommer-Charlotte. (Siehe No. 2593).
Fig. 356. Charlotte nach Malakoff. (Siehe No. 2592).

Eier zubereitet und mit allen möglichen Parfüms. $^1/_2$ l vanillierten Sirup bereiten, der in kochendem Zustand 28-30 Grad wiegen soll. Wenn erkaltet, $^1/_2$ l süssen Rahm (nicht geschlagen) daruntermischen und das Gefrorene wie die anderen Glaces vollenden.

Diese neapolitanischen Gefrorenen werden auch aus Früchten präpariert, indem man gleichviel Zucker und Fruchtsaft mit $^1/_2$ l süssem Rahm (auf $^1/_2$ l Fruchtmischung gerechnet) vermischt.

Die Parfaits

Es sind dies ganz leichte Eissorten, die ohne Sorbetière präpariert werden können. Die Masse wird in einer Schüssel zubereitet und alsdann direkt in die Form geschüttet. Die gefüllte Form 2 $^1/_2$-3 Stunden in gesalzenem Eis vergraben.

2699. — Kaffee-Parfait — Parfait au café. 200 gr Zucker, 1 dzl sehr starken Kaffee, 8 Eigelb, 3/4 l geschlagener Rahm.

Den Zucker zusammen mit dem Kaffee zum Faden kochen. Dann den kochenden Sirup auf die Eigelb giessen, unter stetigem Rühren. Die Crème weiter rühren, bis sie vollständig erkaltet ist. Nachher den geschlagenen Rahm darunterziehen und die Masse in eine Parfaitform, die man hermetisch verschliesst, einfüllen. Den Deckel mit Butter verkitten. Die Form 2 Stunden in dem Eis vergraben.

Anmerkung : Die Parfaits können mit Vanille, Schockolade, Praliné, etc. parfümiert werden. (Fig. 366).

Schaumgefrorenes

Die Schaumgefrorenen verlangen einen 32 gradigen Sirup, dem man etwas Fruchtpurée und geschlagenen Rahm hinzufügt.

2700. — Schaumgefrorenes mit Erdbeeren — Mousse glacée aux fraises. 500 gr Erdbeeren, 300 gr Staubzucker, den Saft einer halben Zitrone, $^1/_2$ l geschlagenen Rahm, etwas Carmin.

Die Erdbeeren zu Purée stossen, Zucker, Zitronensaft und etwas Carmin hinzufügen. Erkalten lassen und alsdann den geschlagenen Rahm hineinmischen. In die Form einfüllen und aufs Eis stellen.

2701. — Schaumgefrorenes mit Tee — Mousse au thé. Zirka 2 dzl sehr starken Tee mit einer durch 6 Eigelb gebundenen Crème sowie 160 gr Grieszucker vermischen. Passieren, erkalten lassen und alsdann $^1/_2$ l geschlagenen Rahm darunterziehen. Wie die anderen Gefrorenen vollenden.

Die Bomben

2702. — Masse für Bomben — Appareils à bombes. Zuerst die Form (konisch) mit Rahm-oder Fruchteis chemisieren und in die Mitte eine leichte Moussemasse einfüllen, unter die man nach Belieben einige eingemachte Früchte, etc.

mischen kann. $^1/_4$ l Sirup bereiten. Dann 8 Eigelb darin auflösen, die Mischung durchs Spitzsieb stossen und sie ins Wasserbad zu einer dicken Crème abrühren. Wenn erkaltet, $^1/_2$ l geschlagenen Rahm sowie den gewünschten Parfüm daruntermischen.

2703. — Das Chemisieren einer Bombenform — Manière de chemiser un moule à bombe. Die Form bis zum Rand in gestossenem Eis vergraben. Dann die aus der Sorbetière herausgenommene Masse in die Form einfüllen und das Gefrorene mit dem Löffel auf den Boden und die Wand der Form regelmässig streichen.

Wenn die Form chemisiert ist, die Bombenmasse darin einfüllen, mit einer Papierscheibe decken, nachher die Form mit dem Deckel hermetisch verschliessen und den Rand mit Butter verkitten. Die gefüllte Form 2 Stunden in dem gestossenen und gesalzenen Eis vergraben.

Das ganze Verfahren muss sehr rasch vor sich gehen.

2704. — Javaneser Bombe — Bombe Javanaise. Die Form mit einem Kaffee-Gefrorenen, unter das man 4-5 Löffel frischen Doppelrahm beigemengt hat, chemisieren. In die Mitte eine mit Rum parfümierte Bananenmousse einfüllen, der man 60 gr Likör-Kaffeebohnen beifügt.

2705. — Paul-Bombe — Bombe Paul. Die Form mit Pralineis chemisieren. In die Mitte Schlagsahne einfüllen, unter die man 60 gr granulierte Schockolade gemischt hat, und zwar soll sich letztere nicht mit der Schlagsahne vermischen, sondern körnig bleiben.

2706. — Falstaff-Bombe — Bombe Falstaff. Mit Pralineis chemisieren und mit einer Erdbeermousse füllen. Nach dem Stürzen mit Pralin bestreuen.

2707. — Viviane-Bombe — Bombe Viviane. Mit Vanilleeis chemisieren und mit Pfirsichbombe garnieren. Das Pfirsicheis wird abwechselnd mit leicht gerösteten Meringue-stücken in die Form eingefüllt. Ein mit Kirsch glacierter Sabayon wird dazu serviert.

2708. — Schneeball-Bombe — Bombe Boule de neige. Einem Vanille-Eis nach dem Erstarren eine ziemlich starke Dosis würfelig geschnittene eingemachte Früchte, die man mit 1 Likörgläschen Kirsch mazeriert hat, beimengen. Den Kirsch ebenfalls hinzufügen. Die Masse in eine Kugelform einfüllen. Nach dem Stürzen die Bombe mit stark vanillierter Schlagsahne maskieren. Dann mit dem Dressiersack und einer kannelierten Tülle einige Tüpfelchen auf die ganze Fläche der Bombe spritzen. Hie und da einige Pralinveilchen stecken. Wenn immer möglich die Bombe 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem mit Kirsch glacierten Sabayon servieren. (Abb. Fig. No. 364).

2709. — Hexen-Bombe — Bombe Sorcière. Dieses vorzügliche Glace präsentiert sich in einer sehr originellen Aufmachung. Vorerst einen recht dünnen Fladen aus Genoisemasse in einem Kuchenring blind backen. Dann diesen Boden in dreieckige Stücke schneiden, die zum Chemisieren einer Dom- oder Halbkugelform dienen sollen. Das Innere der Form mit einer Schockoladenglace füllen, unter die man $^1/_4$ l Schlagsahne gemischt hat. Die gefüllte Form hermetisch verschliessen, den Deckel mit Butter verkitten und die Form in dem Eis

vergraben. Nachher auf kalte Platte stürzen und die Bombe rasch mit lauwarmem Schockoladenfondant nappieren. Mit dünn geschnittenen, gerösteten Mandeln bestreuen. Die Dressage muss sehr rasch vor sich gehen, um das Schmelzen der Glace zu verhüten. (s. Abb. Fig. 363).

2710. — Gräfin Marie-Bombe — Bombe comtesse Marie. Eine viereckige Spezialform mit Vanilleeis chemisieren. In die Mitte eine Erdbeermousse einfüllen. Die Form hermetisch verschliessen und 1 Stunde in dem Eis vergraben,

Man kann auch die Form mit Erdbeerglace chemisieren und sie mit Vanilleeis füllen. (Fig. 361).

2711. — Marie-Thérèse Bombe — Bombe Marie-Thérèse. Eine gleiche viereckige Form mit Schockoladenglace chemisieren. In die Mitte Schlagsahne einfüllen, unter die man einige in Kirsch mazerierte Löffelbiscuits gemischt hat. Die Form 2 Stunden in dem Eis vergraben und mit Stückchen eingemachter Ananas verzieren.

2712. — Bombe nach Kardinals-Art — Bombe Cardinal. Mit Stachelbeer- oder Himbeerglace chemisieren. In die Mitte eine Kirschmousse einfüllen.

2713. — Teufels-Bombe Rosa — Bombe Diable Rose. Mit Erdbeerglace chemisieren, unter die man etwas frischen Rahm gemischt hat. Eine Curaçao-Bombe mit einigen Orangeatstreifchen in die Mitte einfüllen.

2714. — Bombe nach japanischer Art — Bombe Japonaise. Mit Mandarineneis chemisieren und mit einer Teemousse, der man einige in Kirsch mazerierte Löffelbiscuits beigefügt hat, garnieren.

2715. — Marinette-Bombe — Bombe Marinette. Mit Vanilleeis chemisieren. In die Mitte eine Himbeermousse, etc. einfüllen.

2716. — Pfirsiche aus Vanilleeis — Buisson de pêches en glace à la vanille. Es werden dazu kleine Spezialförmchen, die die Pfirsiche imitieren, benötigt.

Die Förmchen mit Vanille-oder Pfirsicheis füllen und sie 20 Minuten in gestossenem und gesalzenem Eis vergraben. Dann stürzen und die Pfirsiche pyramidenförmig auf Serviette anrichten. Nachher die Früchte auf der einen Seite leicht mit etwas Carmin bepinseln, um die Naturfarbe zu imitieren. Die Dressage muss natürlich sehr rasch vor sich gehen. Auch können die Früchte in einen Zuckerkorb angerichtet werden. Ein Stück Angelika bildet den Stiel der Frucht. (Siehe Abbildung Fig. 365).

2717. — Ueberraschungs-Mandarinen — Mandarines givrées en surprise. Aus 12 sauber ausgehöhlten Mandarinen eine Mandarinenglace bereiten. Dann die leeren Mandarinen mit der Glace füllen und die abgeschnittene Scheibe wieder darauf setzen. Die gefüllten Mandarinen sofort in den Kühlschrank oder in eine grosse, in gestossenem und gesalzenem Eis vergrabene Charlotteform stellen. Nach einer halben Stunde die Mandarinen mit etwas Wasser bespritzen und sie bis zum Servieren kaltstellen. Rasch auf Serviette anrichten. Vorzugsweise Mandarinen wählen, die noch Blätter und Stiel besitzen.

2718. — Eismeringuen — Meringues glacées. Meringueschalen mit einem Löffel Glace garnieren. Auf Serviette anrichten.

2719. — Eisananas als Ueberraschung — Ananas glacé en surprise. Die frische Ananas aushöhlen, wie für die " Ananas à la Ninon ". Nachher die leere Ananas mit einer Ananasglace füllen, unter die man kleine Ananasstückchen gemischt hat.

Den " Deckel " sowie die Blätter wieder darauf setzen.

2720. — Eis-Orangen — Oranges glacées. Genau gleiche Zubereitung wie No. 2717. Kleine Orangen wählen. Nach Belieben ein in Curaçao mazeriertes Biskuit in die Mitte einstecken.

2721. — Eisauflauf mit Erdbeeren — Soufflé glacé aux fraises. 300 gr Zucker, 275 gr Erdbeeren, 3 Eiweiss, $^1/_2$ l Schlagsahne, Vanille.

Eine italienische Meringue auf Eis erkalten lassen, die durchs Haarsieb zu Purée gestossenen Erdbeeren sowie die Schlagsahne daruntermischen und die Masse mit etwas Carmin colorieren. Nachher eine Auflauftimbale nehmen und ringsherum einen Papierstreifen mit etwas Butter kleben, so dass das Papier etwa 6-7 cm hervorragt. Dann die Masse in die Form einfüllen, wobei diese ebenfalls über den Rand der Timbale kommen soll. Die Form 2 Stunden aufs Eis stellen. Vor dem Servieren das Papier entfernen, die Timbale mit einem Tuch abtrocknen und genau wie einen warmen Auflauf auf Serviette anrichten.

Anmerkung : Eine einfache bayerische Crème mit Vanille, Schockolade, etc. parfümiert kann auch auf diese Weise präpariert werden.

Eis-Coupes

Diese delikate Süsspeise ist besonders beim " five o'clock " am Platze. Es sind dies combinierte Eissorten, zu deren Zubereitung auch Früchte, Schlagsahne, etc. angewendet werden. Die Eisbecher werden in Coupes angerichtet, die etwas kleiner sind als die gewöhnlichen Champagnerbecher.

2722. — Coupes Jacques — Coupes Jacques. Zitroneneis, unter die man einige Löffel Schlagsahne gemischt hat. Vor dem Servieren einen Salpicon von würfelig geschnittenen und in Rum mazerierten eingemachten Früchten hinzufügen. In Coupes dressieren und mit einem Löffel Rum begiessen.

2723. — Coupes Marguerite — Coupes Marguerite. Erdbeereis. In jede Coupe einen halben, in vanillertem Sirup pochierten, recht kalten Pfirsich umgekehrt setzen. In das Innere Schlagsahne mit dem Dressiersack einfüllen. Ringsherum einige Walderdbeeren.

2724. — Coupes Ninon — Coupes Ninon. Pralineis. In der Mitte der Mitte eine Vertiefung machen, in die man einen Löffel Johannisbeerkonfitüre einfüllt. Mit Schlagsahne umschnüren.

2725. — Coupes Fortunio — Coupes Fortunio. Kaffeeis, unter das man einige kristallisierte Veilchen mischt. Mit Schlagsahne und etwas Kastanienpurée umschnüren.

2726. — Coupes Melba — Coupes Melba. Cremige Glace aus Mandelmilch. Obenauf einen halben Pfirsich setzen und mit Sauce Melba begiessen (Himbeersauce).

2727. — Coupes Marcelle — Coupes Marcelle. Himbeerglace. Mit in Curaçao mazerierten Walderdbeeren decken und mit einem Löffel dicken, gezuckerten und vanillerten Rahm begiessen.

Sorbets

Die Sorbets sind ganz leichte Eissorten, die während eines Mahles, nach den Entrées serviert werden, um den Magen zu erfrischen und ihn zur Aufnahme des Bratens vorzubereiten. In der Regel werden die Sorbets aus Wein, Likör oder Fruchtsaft präpariert. Sie enthalten nicht soviel Zucker wie die gewöhnlichen Glaces. Nach dem Erstarren wird etwas Meringuemasse beigefügt.

2728. — Sorbets mit Sauterne — Sorbets au sauterne. 150 gr Zucker, $^1/_4$ l Wasser, 2 dzl Sauterne, 1 Zitronensaft, 1 Meringue-Eiweiss.

Einen Sirup bereiten. Wenn erkaltet, den Wein sowie den Zitronensaft hinzufügen (Der Sirup soll nun 16° wiegen). Dann die Mischung in die Sorbetière giessen, erstarren lassen, jedoch ohne drehen, nur den Rand nach und nach vom Rand der Sorbetière lösen. Nach dem Erstarren, die Meringuemasse daruntermischen. Alles gut vermischen und Sorbetsbecher mit der Glace einfüllen. Die Sorbets mit je 1 Löffel frappierten Sauterne begiessen.

2729. — Sorbets mit Früchten — Sorbets aux fruits. Je nach der Natur der Früchte etwas mehr Zucker zugeben. Für den Fruchtsaft soll die Zuckerwage 17 Grad, bei den Fruchtpurées 15 Grad angeben.

2730. — Sorbets mit Likör — Sorbets aux liqueurs. Da der Alkohol nicht auf den Gefrierpunkt gebracht werden kann, wird der Sorbet nach der Alkoholzugabe natürlich etwas weicher.

2731. — Sorbets mit Kirschwasser — Sorbets au kirsch. Aus Zucker, Wasser und etwas Zitronensaft einen Sirup bereiten, der in kaltem Zustande 18 Grad wiegen soll. Dann den Sirup in der Sorbetière erstarren lassen und erst nachher $^1/_2$ dzl Kirsch sowie 1 Meringueneiweiss daruntermischen. Beim Servieren mit etwas Kirsch begiessen.

Anmerkung : Nach diesem Verfahren können sämtliche Likörsorbets zubereitet werden.

2732. — Eispunch nach römischer Art — Le punch à la Romaine. Es ist dies eine Variante der Sorbets. Einen 20 gradigen Sirup bereiten, dem man je eine Zitronen-und Orangenzeste, den Saft einer Zitrone sowie den Saft von 2 Orangen hinzufügt. Etwas Champagner oder Weisswein daruntermischen, so dass der Sirup nur noch 16 Grad aufweist. Erstarren lassen und etwas Meringuemasse beigeben. Jeden Sorbet mit 1 Löffel Rum begiessen.

Anmerkung : Der Champagner kann auch durch Tee ersetzt werden.

2733. — Spooms — Les spooms. Unter dieser Bezeichnung versteht man eine Art Sorbets, die ausschliesslich mit Wein zubereitet werden und unter die man zweimal soviel Meringue mischt, wie bei den gewöhnlichen Sorbets, so dass die Spooms bedeutend leichter werden. Die Anrichtart erfährt keinerlei Aenderung.

2734. — Granités — Les granités. Die Granités sind Fruchteissorten mit sehr wenig Zucker (12 Grad auf der Zuckerwage). Diese Glaces lässt man in der Sorbetière erstarren, ohne drehen, damit sie recht körnig bleiben. Dienen als Ersatz für die Sorbets. Die Granités werden meist pyramidenförmig in eine Schale angerichtet; ringsherum einige in Zucker pochierte Früchte ordnen. Die Granités werden mit Pfirsichen, Erdbeeren, etc. zubereitet.

2735. — Eismarquises — Les Marquises. Auch eine Art Sorbets, nur dass hier die Meringue durch Schlagsahne ersetzt wird.

2736. — Marquise mit Champagner — Marquise au Champagne. Einen 18 gradigen Sirup bereiten, der aus halb Wasser und halb Champagner besteht. Wie den Sorbet erstarren lassen und alsdann, statt Meringue, zweimal soviel Schlagsahne daruntermischen.

Die Marquises in Champagnerbecher anrichten. Obenauf einige mit Zucker und Champagner mazerierte Walderdbeeren streuen. Dient als Süsspeise kann aber auch zum Tee serviert werden.

Eisbiscuits

Da die Zubereitung dieser Spezialität für die bürgerliche Küche ein Ding der Unmöglichkeit ist, müssen wir uns darauf beschränken, diese Biscuits hier nur pro Memoria zu zitieren.

DIE KONFITÜREN UND GELÉES

Die Konfitüren spielen im Haushalt eine wichtige Rolle. Sie bilden ein gesundes Nahrungsmittel, das stets hochgeschätzt wird. Die Zubereitung der Konfitüren bietet keinerlei Schwierigkeiten und verursacht keine grossen Kosten.

2737. — Aprikosen-Konfitüre — Confiture d'abricots. Schön reife Aprikosen halbieren, dann $^3/_4$ vom Fruchtgewicht in Zucker nehmen und diesen mit etwas Wasser 7-8 Minuten kochen lassen. Nachher die Aprikosen in den Sirup geben und auf lebhaftem Feuer kochen, unter öfterem Rühren, bis der Sirup die Schaumkelle nappiert. Einige aus den Steinen herausgenommene und geschälte Mandeln daruntermischen und die Konfitüre in Töpfe einfüllen. Wenn erkaltet, die Töpfe mit doppeltem Pergamentpapier decken und trocken aufbewahren.

2738. — Reine-Claude-Konfitüre — Confitire de prunes Reine-Claude. Gleiches Verfahren wie oben (No. 2737), nur etwas rascher kochen, damit die Früchte schön grün bleiben.

2739. — Mirabellen-Konfitüre — Confiture de mirabelles. Die Mirabellen entsteinen und sie in eine grosse Schüssel geben mit 750 gr kristallisiertem Zucker pro Kilo Früchte. Alles gut vermischen und 24 Stunden mazerieren lassen. Dann die Konfitüre ohne Wasser unter öfterem Rühren kochen, bis sie recht klar wird und die Schaumkelle nappiert.

2740. — Holunder-Konfitüre — Confiture de sureau. Recht schwarze Holunderbeeren abberen und sie in den Kessel geben mit 750 gr kristallisiertem Zucker auf 1 Kilo Beeren. Wie gewohnt kochen, unter öfterem Rühren. Diese Konfitüre ist sehr gesund.

2741. — Pfirsich-Konfitüre — Confiture de pêches. Kleine, sehr reife Pfirsiche wählen und sie wie die Aprikosen kochen, nachdem man jedoch die Haut entfernt hat.

2742. — Birnen-Konfitüre — Confiture de poires. Die Birnen schälen, sie mit Zitrone einreiben, in Viertel schneiden, die Kerne entfernen und in Zitronenwasser halb garkochen. Dann mit dem gleichen Zuckergewicht einen Sirup bereiten, den man 5-6 Minuten mit genügend Wasser kochen lässt, so dass die Birnen vollständig bedeckt sind. Die abgetroften Birnen einzeln in diesen Sirup geben und langsam kochen lassen, bis die Früchte gar gekocht sind. Das

Kochen alsdann auf lebhaftem Feuer vollenden und sobald der Sirup dick genug ist, füllt man die Konfitüre in Töpfe ein.

2743. — Vierfrüchte-Konfitüre — Confiture de quatre-fruits. Gleichviel Pfirsiche Aprikosen, Reine-Claude und Mirabellen entsteinen, sie 12 Stunden mit 750 gr kristallisiertem Zucker pro Kilo Früchte mazerieren lassen und wie gewohnt kochen.

2744. — Erdbeer-Konfitüre — Confiture de fraises. Den Zucker (500 gr pro Kilo Erdbeeren) zum Ballen kochen, die Erdbeeren dazu geben und ausserhalb des Feuers etwa 10 Minuten leise kochen lassen bei gelegentlichem Abschäumen. Dann das Ganze auf ein Haarsieb abschütten und gut abtropfen lassen. Nachher den verdünnten Sirup wieder aufkochen und auf den ursprünglichen Grad bringen. Die Erdbeeren alsdann nochmals hineingeben und $^1/_4$ Stunde ausserhalb des Feuers schmoren lassen. Wiederum abtropfen, den Sirup zum letzten Male aufkochen und die Erdbeeren leise darin schmoren lassen bis der Sirup die Schaumkelle nappiert. Erst am anderen Tage in Töpfe einfüllen.

2745. — Kirschen-Konfitüre — Confiture de cerises. Genau gleiche Zubereitung wie für die Erdbeeren (No. 2744). Bei sauren Kirschen mehr Zucker geben; bei ganz süssen Kirschen nur 250 gr pro Pfund Früchte.

2746. — Konfitüre mit ganzen Himbeeren — Confiture de framboises entières. Die Himbeeren in den Kessel geben mit 750 gr kristallisiertem Zucker pro Kilo Früchte. Langsam kochen unter sorgfältigem Rühren, bis der Boden des Kessels sichtbar wird. Sofort in Töpfe einfüllen. Diese Marmelade schmeckt vorzüglich.

2747. — Trauben-Konfitüre — Confiture de raisins. Weisse, eher nicht allzu reife Trauben nehmen. Pro 500 gr Trauben 375 gr Zucker mit etwas Wasser und Vanille zum Ballen kochen. Dann die Trauben hineingeben und den Kessel auf die Seite des Feuers stellen. Nachher aufs Haarsieb abschütten, den Sirup nochmals aufkochen, die Trauben wiederum dazu geben und etwa 20 Minuten — nötigenfalls mehr — schmoren lassen, bis der Sirup die Schaumkelle nappiert. Diese Konfitüre lässt sich nicht längere Zeit aufbewahren.

2748. — Quitten-Konfitüre — Confiture de coings. Mit der gekochten Frucht, nachdem man die Gelée zubereitet hat, kann man eine Art Konfitüre präparieren. In diesem Falle muss man ein wenig Kochfond behalten; dann etwas Wasser sowie Zucker beifügen. Das Zuckergewicht soll dem Früchtgewicht entsprechen. Alles zusammen kochen unter tüchtigem Rühren, bis der Sirup die Schaumkelle nappiert.

2749. — Tomaten-Konfitüre — Confiture de tomates. Die Tomaten entkernen, sie in dünne Scheiben schneiden und 5-6 Minuten blanchieren. Dann abschütten die Purée durchs feine Sieb passieren und abwägen. Gleichviel Zucker wie das Fruchtgewicht. Den Zucker mit etwas Vanille zum Ballen kochen, die Purée hinzufügen und längere Zeit kochen unter stetigem Rühren. Durch Zugabe von etwas Stachelbeer- oder Aepfelsaft kann man die Konfitüre verfeinern.

2750. — Stachelbeer-Konfitüre — Confiture de groseilles de Bar. Diese Konfitüre wird sowohl aus roten als auch aus weissen Stachelbeeren zubereitet. Es ist ein wahres Geduldspiel, denn jede Beere soll einzeln entkernt werden. Man rechnet 1 1/2 Kilo Zucker pro Kilo Früchte. Den Zucker zum kleinen Ballen kochen. Die Beeren in den gekochten Sirup geben und sie beim ersten Aufwallen herausnehmen. In kleine Töpfe einfüllen.

2751. — Orangen-Konfitüre — Confiture d'oranges. Etwa 12 schöne Orangen ringsherum mit einer Gabel stark durchstechen, damit Rinde und Haut durchgestochen werden. Dann die vorbereiteten Orangen während 3 Tage in Kaltwasser einlegen, indem man das Wasser täglich zweimal wechselt. Am dritten Tage die ganzen Orangen mit viel Kaltwasser mehrere Stunden kochen lassen, bis man einen Stroh-halm mit Leichtigkeit in die Frucht einstecken kann, Nachher die Orangen während der Nacht in Kaltwasser wässern. Dann die Orangen in Viertel schneiden, sie entkernen und abwägen. Gleichviel kristallisierten Zucker hinzufügen, mit dem Saft von 6 frischen Orangen ablöschen, die gekochten Orangenviertel daruntermischen. Alles zusammen kochen bis der Sirup die Schaumkelle nappiert. Während des Kochens fleissig abschäumen.

2752. — Aepfelsaft — Jus de pommes. Da die Orange keine gelatinehaltige Frucht ist, muss man etwas Apfelsaft daruntermengen, damit die Konfitüre die genügende Festigkeit aufweist. Dieser Apfelsaft wird folgenderweise zubereitet : 1 Liter Wasser mit 1 Kilo geviertelten, jedoch nicht geschälten und nicht entkernten Aepfeln kochen, abschütten und den sich ergebenden gelatinehaltigen Saft aufbewahren. Dieser Apfelsaft ist bei gewissen Konfitüren und Gelées unentbehrlich.

2753. — Grape-fruit Konfitüre — Confiture de pamplemousse (grape-fruit). Die Früchte schälen, sie alsdann in Viertel schneiden, die Haut sowie die bittere weisse Haut vollständig entfernen. Dann gleichviel Apfelsaft und Grape-fruitsaft vermischen, gleichviel Zucker hinzufügen und den Sirup zum kleinen Ballen kochen. Nachher die geviertelten Grape-fruits dazu geben und weitere 20 Minuten kochen lassen. Die fertige Konfitüre in Töpfe einfüllen.

2754. — Melonen-Konfitüre — Confiture de melon. Das Fleisch einer geschälten Melone in Würfel schneiden und diese mit 500 gr Zucker pro Kilo Melone 24 Stunden mazerieren lassen. Nachher abschütten und den sich ergebenden Saft zum Faden kochen. Dann das Melonenfleisch hineingeben und das Ganze mit einer Mandarinen-oder Orangenzeste weiter kochen lassen, bis man eine kompakte Marmelade erhält, die man mit Vanille parfümiert.

2755. — Raisiné nach bürgerlicher Art — Raisiné de ménage. Birnen, Fallobst, etc. schälen, die verdorbenen Teile entfernen, die Früchte dünn schneiden und sie in Wasser kochen. Inzwischen sehr reife Trauben durch ein Tuch auspressen und dem sich ergebenden Saft Zucker hinzufügen (500 gr pro 2 Kilo Saft). Kochen bis der Sirup recht dick wird, dann die gut abgetropften Birnen hineingeben. Weiter kochen unter stetigem Rühren, bis das Ganze die Konsistenz einer kompakten Masse aufweist.

2756. — Stachelbeer-Gelée — Gelée de groseilles. Die Stachelbeeren mit der Hand zerdrücken, sie einmal aufkochen lassen, dann abtropfen und, wenn lauwarm, durch ein Etaminetuch auspressen. Den sich ergebenden Saft abwägen und ihn mit gleichviel Zucker kochen. Sorgfältig abschäumen, bis der Sirup nappiert. Diese Gelée muss sorgfältig überwacht werden, da sie sehr schnell gar wird. Mit etwas Himbeersaft kann man diese Gelée noch verfeinern.

2757. — Himbeer-Gelée — Gelée de framboises. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2756). Um eine gute Gelée zu erhalten, fügt man $^1/_3$ ihres Gewichtes Johannisbeeren hinzu.

2758. — Schwarze Johannisbeergelée — Gelée de cassis. Je zur Hälfte Saft von schwarzen und roten Johannisbeeren mit 800 gr Zucker pro Kilo Saft kochen.

2759. — Quitten-Gelée — Gelée de coings. Die geschälten Quitten mit Zitrone verreiben, sie in Viertel schneiden das Innere (Kerne) entfernen und in ein Mousselinetuch einwickeln. Die Quitten mit viel Wasser in einen Kessel geben, die herausgenommenen Kerne (das Innere) hinzufügen und garkochen. Dann den Kochsaft passieren, gleichviel Zucker daruntermischen und den Sirup wieder auf dem Feuer kochen, bis er die Schaumkelle nappiert.

2760. — Aepfel-Gelée — Gelée de pommes. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2759), jedoch ohne die Früchte zu schälen und zu entkernen. Die Aepfel in Viertel schneiden und diese mit viel Wasser kochen. Abtropfen und den sich ergebenden Saft mit gleichviel Zucker sowie einer Zitronen-oder Orangenzeste kochen.

Die Aepfelgelée findet meist bei der Zubereitung von Süsspeisen Verwendung, oder bei gewissen Konfitüren, die nicht gelatinehaltig sind.

2761. — Aepfel-Marmelade — Marmelade de pommes. Die Aepfel in Viertel schneiden (nicht schälen) und diese mit viel Wasser kochen. Abschütten und durchs Sieb stossen. Die erhaltene Purée mit dem gleichen Gewicht Zucker, oder etwas weniger, $^1/_4$ Stunde kochen. Dann in Töpfe einfüllen.

2762. — Granataepfel-Gelée — Gelée de grenades. Die Granatbeeren zerstossen, die weissen Häute entfernen, dann die Früchte durch ein Tuch auspressen und den Saft mit dem gleichen Gewicht Zucker kochen, bis der Sirup nappiert. In Töpfe einfüllen. Nach Belieben etwas Aepfelsaft hinzufügen um der Gelée die nötige Konsistenz zu geben. Orangenzeste.

2763. — Rosenkonfitüre oder Gelée — Confiture ou gelée de roses. Apfelgelée mit etwas Rosenessenz und einem Ttopfen Carmin parfümiert.

2764. — Veilchen-Gelée — Gelée de violettes. Während des Kochens 1-2 handvoll gereinigte und gewaschene Veilchen in die Aepfelgelée geben. Weitere 5 Minuten kochen, passieren und in Töpfe einfüllen.

2765. — Guayavenbirnengelée oder- Trockenmus (Pâte) — Gelée ou pâte de goyaves. Die Früchte schälen und sie während der Nacht mit dem gleichen Gewicht Zucker mazerieren lassen, nachdem man sie in Viertel geschnitten hat. Dann $^1/_2$ Stunde kochen und abtropfen. Den Sirup mit etwas Kartoffelmehl, das in Kaltwasser aufgelöst wird, binden und in Töpfe einfüllen.

Das Fleisch durchs Sieb treiben und die Purée mit Zucker reduzieren. Die erhaltene Masse auf Papier ziemlich dick streichen und sie, wenn erkaltet, in viereckige Stücke schneiden, die man in gezuckertem Kartoffelmehl wälzt.

2766. — Aepfeltrockenmus — Pâte de pommes. Gleiche Zubereitung wie die Marmelade (No. 2761), aber mit 1,250 kg Zucker pro kilo Marmelade, 1 Zitronenzeste und etwas Vanille. Alles auf dem Feuer reduzieren lassen, unter stetigem Rühren mit dem Spatel, bis die durch die Holzkelle getrennte Marmelade nicht mehr zusammenfliesst. Die Masse auf mit Staubzucker bestäubtes Papier regelmässig streichen, erkalten lassen und alsdann in Stücke schneiden.

2767. — Quitten-Gelée — Gelée de coings. Die Quitten kochen und sie durchs feine Sieb stossen. Dann die erhaltene Purée in den Kessel geben mit 750 gr Zucker pro Pfund Quittenpurée. Das Ganze mehrere Stunden kochen, bis der Boden des Kessels sichtbar erscheint (Besser zu lang als zu wenig kochen). Nachher eine handvoll Staubzucker auf die Marmorplatte streuen und die Masse regelmässig dick darauf streichen. Wenn erkaltet, in Stücke schneiden, die man in kristallisiertem Zucker wälzt. Vorerst an der Luft austrocknen lassen und erst nachher in Büchsen aufbewahren.

Die Fruchtmuse

Die im Handel erhältlichen Trockenmuse werden in der Regel aus Aepfel-oder Aprikosentrockenmus zubereitet und beliebig coloriert und mit Essenzen parfümiert.

Im Haushalt kann man Aprikosen-und Pflaumenmus herstellen, jedoch nicht so gut wie die vom Fachmann zubereiteten Produkte. Aus rohen Früchten eine Purée bereiten, die man auf lebhaftem Feuer mit einem etwas höhern Zuckergewicht wie oben vorgeschrieben reduzieren lässt.



Fig. 357. — Gemüsekonserven Grüne Bohnen, nach der Grösse eingelegt. Die grossen können der Länge nach halbiert werden.



Fig. 358. — Früchte-Konserven. Der Rand der Gefässe müss gründlich gereinigt werden, damit der Deckel festsitzt.

DIE KONSERVEN

2768. — Allgemeines über die Konserven — Principes généraux de la conserve. Das Prinzip der Konservation ist hier, das betreffende Gefäss luftleer zu machen. Dazu werden Flaschen, Glastöpfe, etc. aller Systeme nach dem Füllen sterilisiert, d.h. auf den Siedepunkt gebracht.

2769. — Kirschen-Konserve (naturel) für Kuchen — Conserve de cerises au naturel pour tartes. Die Kirschen entsteinen und inzwischen etwas Wasser mit 50 gr Zucker pro Liter kochen (1 Liter Sirup genügt für 4 Kilos Kirschen. Die Kirschen in die kochende Flüssigkeit geben, sie nur einmal aufkochen lassen und abtropfen. Die Spezialflaschen mit Kirschen füllen. Jede Flasche zur Hälfte mit Jus füllen. Den Zapfen fest binden und die Flaschen in einen geeigneten Kessel oder in den Waschtrog mit Kaltwasser ordnen. Kochzeit : 6 Minuten pro Liter, 5 Minuten pro Halbliter. In dem Kochwasser halb erkalten lassen.

2770. — Kirschen-Konserve mit Sirup für Kompott — Conserve de cerises au sirop pour compote. Hier möchten wir empfehlen, die Kirschen nicht zu entsteinen und einen Teil des Stieles zu belassen. Man kann sie direkt in die Flaschen geben und einen kalten Sirup (150 gr Zucker pro Liter) darauf giessen. 1/4 Stunde kochen lassen.

2771. — Aprikosen-Konserve für Kuchen — Conserves d'abricots pour tartes. Nicht zu reife Aprikosen halbieren, sie in Büchsen oder Glasflaschen dicht aneinander ordnen und mit einem kalten Sirup wie für die Kirschen begiessen. Die Flaschen verschliessen. Kochzeit : 25 Minuten für Literflaschen und 15 Minuten für Halbliterflaschen.

2772. — Pfirsich-Konserve mit Sirup — Conserves de pêches au sirop. Gleiche Zubereitung wie für die Aprikosen (2771). Proportion für den Sirup : 250 gr Zucker pro Liter Wasser. Nicht zu reife Pfirsiche wählen. Kochzeit : 30 Minuten pro Literflasche, 20 Minuten pro Halbliterflasche.

2773. — Mirabellen-Konserve für Kuchen — Conserves de mirabelles pour tartes. Die entsteinten Mirabellen in Flaschen oder Büchsen ordnen und einen 15 gradigen Sirup darüber giessen. Hermetisch verschliessen. Kochzeit : 30 Minuten pro Literflasche, 20 Minuten pro Halbliterflasche.

2774. — Zwetschgen-Konserve — Conserves de quetsches. Gleiche Zubereitung wie die Aprikosen, sei es mit Sirup oder naturel.

2775. — Birnen-Konserve — Conserves de poires. Reife Birnen schälen, sie mit Zitrone verreiben und nach Belieben ganz lassen, halbieren oder in Viertel schneiden. Die präparierten Birnen sofort in Zitronenwasser geben. Dann die

Birnen in einem vanillierten Sirup (150 gr Zucker pro Liter Wasser) halb garkochen. Butterbirnen nur 3 Minuten blanchieren.

Nachher die Früchte in die Flaschen ordnen und sie zu $^3/_4$ mit Sirup begiessen. Hermetisch verschliessen. Kochzeit : 20 Minuten pro Literflasche und 15 Minuten pro Halbliterflasche. Um die Birnen zu kolorieren, genügt es, den Sirup mit einigen Tropfen Carmin zu färben.

2776. — Erdbeer-Konserve mit Sirup — Conserves de fraises au sirop. Feinriechende, gesunde, nicht zu reife Erdbeeren reinigen, sie in Flaschen ordnen und diese bis zur Hälfte mit einem kalten 35 gradigen Sirup füllen. Hermetisch verschliessen und 10 Minuten kochen bei Flaschen von maximum $^1/_2$ Liter Inhalt.

2777. — Himbeer-Konserve mit Sirup — Conserves de framboises au sirop. Gleiche Zubereitung wie die Erdbeeren (No. 2776) aber nur 6-8 Minuten kochen.

2778. — Erdbeersaft-Konserve für Glaces — Conserves de jus de fraises pour glaces. Sehr reife, gesunde, feinriechende Erdbeeren reinigen, sie durchs Haarsieb stossen und den erhaltenen Jus in kleine Flaschen von 1/4 Liter Inhalt einfüllen. Die Flaschen hermetisch verschliessen, binden und 25 Minuten kochen.

Das Dörren der Früchte

2779. — Gedörrte Aprikosen — Les abricots desséchés. Nicht zu reife Aprikosen halbieren, sie auf ein Rohrgitter ordnen und dieses in einen Bäckerofen stossen, einige Stunden nachdem das Brot herausgenommen wurde, damit die Hitze nicht allzu stark ist. Die Aprikosen während 3 Tage mehrere Stunden in dem Ofen lassen. Nachher die Aprikosen einzeln mit der Hand etwas ausbreiten und sie 2-3 Tage nebeneinandergestellt an der Sonne trocknen lassen. Die Früchte während der Nacht stets hereinnehmen. Sobald die Aprikosen recht trocken sind, kann man sie in Kisten oder Büchsen aufbewahren.

2780. — Das Vorbereiten der Zwetschgen — La préparation des pruneaux. Die gepflückten Zwetschgen sofort abbrühen und sie auf einem Rohrgitter an der Sonne trocknen, ohne dass sie miteinander in Berührung kommen, bis sie mit einem leichten weissen Pulver bedeckt sind.

Eine andere Methode besteht darin, die Zwetschgen auf Rohrgitter zu ordnen und sie wie die Aprikosen bei einer Temperatur von 40° trocknen lassen. Dann die Früchte wieder an die Sonne stellen. Es ist dies keine komplizierte Arbeit, nur muss man das Verfahren sorgfältig überwachen.

2781. — Gedörrte Aepfel — Les pommes séchées. Die Aepfel schälen, sie entkernen und querdurch in Scheiben von 1 cm Dicke schneiden. Im Backofen bei gelinder Temperatur trocknen. Diese Operation wird nochmals wiederholt und dann wird das Dörren wie gewohnt an der Sonne vollendet, wobei die Aepfel mehrmals umgewendet werden müssen.

Früchte in Branntwein

2782. — Branntwein-Kirschen — Les cerises à l'eau-de-vie. Die Gläser mit schönen, gesunden Kirschen füllen, denen man den Stiel auf halbe Länge abgeschnitten hat. Dann 100 gr Zucker pro 500 gr Kirschen, 1 Stück Zimt sowie 1 Nelke hinzufügen und die Flaschen mit weissem Branntwein ausfüllen. Hermetisch verschliessen, möglichst eine Darmscheibe über den Zapfen binden und die Früchte 5-6 Wochen mazerieren lassen unter gelegentlichem Rühren.

Eine andere Methode besteht darin, die rohen Kirschen ohne Zucker während eines Monates mazerieren lassen und erst nachher einen mit Wasser hergestellten Sirup darüber giessen. Durch Zugabe dieses Sirups verliert natürlich der Alkohol etwas an Stärke.

2783. — Mirabellen und Zwetschgen — Les mirabelles et quetsches. Diese Früchte können auch in Branntwein konserviert werden. Gleiches Verfahren wie bei Pflaumen.

2784. — Muskattrauben in Branntwein — Le raisin muscat à l'eau-de-vie. Schöne, feste Traubenbeeren in Flaschen ordnen, letztere jedoch nicht vollständig füllen. Mit Branntwein bedecken und 3 Wochen mazerieren lassen. Dann die Flaschen mit einem erkalteten Sirup (500 gr Zucker pro 3 dzl Wasser) ausfüllen. Die Flasche schütteln, damit die Mischung perfekt wird. Jede andere Traubensorte eignet sich ebensogut zu dieser Konservierung, vorausgesetzt natürlich dass die Trauben schön und gesund sind.

Auch Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, etc. können in Branntwein konserviert werden.

2785. — Pflaumen in Essig — Prunes au vinaigre. Kleine, nicht ganz reife Pflaumen waschen und mit einer Nadel durchstechen. Dann 500 gr Zucker mit 2 Liter Weinessig 5 Minuten kochen und die Pflaumen hineingeben, ohne sie aufkochen zu lassen. Die Früchte in Steinguttöpfe geben und den Essig darüber giessen. Hermetisch verschliessen und an der Kühle aufbewahren.

2786. — Kirschen in Essig — Cerises au vinaigre. Feste, nicht ganz reife Kirschen in Flaschen ordnen und sie mit erkaltetem Essig, den man wie oben präpariert hat, begiessen.

Diese Essigfrüchte werden meist mit Fleisch, Wild und Geflügel serviert.

Die Gemüsekonserven

2787. — Artischockenböden-Konserve — Conserve de fonds d'artichauts. Ziemlich kleine, zarte Artischocken in rohem Zustande schälen und nur den Boden (ohne Blätter) behalten. Diese Artischockenböden mit Zitrone einreiben und sie 20 Minuten in Zitronenwasser blanchieren. Abkühlen, parieren und in Konservenbüchsen von $^1/_4$ Liter Inhalt ordnen. Mit gekochtem Wasser decken, dem man 5 gr Zitronensäure beigefügt hat. Die Büchsen verschliessen und sie 40 Minuten kochen. In diesem Wasser erkalten lassen.

2788. — Estragon-Konserve — Conserve d'estragon. Von schönem Estragon die Blätter einzeln in kochendes Wasser geben, nur einmal aufkochen lassen, abkühlen und die Blätter in kleine mit leicht gesalzenem Wasser gefüllte Gläser einfüllen. Hermetisch verschliessen und 10-15 Minuten kochen.

2789. — Konservierte Pilze — Conserves de champignons. Schön frische, recht weisse Champignons reinigen und schälen und sie rasch waschen. Dann die Champignons wie gewohnt mit sehr wenig Wasser und dem Saft einer Zitrone pro 500 gr Champignons kochen. Wenn gar, abtropfen und die Champignons entweder in Büchsen oder in Flaschen von $^1/_2$ Liter Inhalt ordnen, mit Salzwasser (12 gr Salz pro Liter) und dem Saft einer Zitrone oder etwas Zitronensäure decken. Hermetisch verschliessen und $^3/_4$ Stunde kochen. Die Champignons können auch in rohem Zustande konserviert werden, indem man sie mit leicht gesalzenem, angesäuertem Wasser überdeckt.

2790. — Grüne Bohnen-Konserve — Conserves de haricots verts (Système Appert). Frische grüne Bohnen, möglich gleichgrosse, in kochendes gesalzenes, Wasser geben, dem man nach Belieben ein wenig Vitriollösung hinzufügen kann. Je nach der Grösse der Bohnen 2-6 Minuten aufkochen lassen. Nachher abtropfen und in Büchsen oder Flaschen ordnen. Mit gekochtem, leicht gesalzenem Wasser decken. Hermetisch verschliessen und kochen. (Kochzeit : 45 Minuten pro Literflasche und 35 Minuten pro Halbliterflasche).

2791. — Salzbohnen — Conserves de haricots au sel. Die Bohnen reinigen und sie 3 Minuten auf lebhaftem Feuer blanchieren, dann abschütten und auf einem Tuch erkalten lassen. Nachher die Bohnen schichtweise in ein Holz- oder Steingutgefäss ordnen und mit grauem Salz decken.

Die letzte Schicht soll Salz sein. Dann wird ein Brett mit einem schweren Gewicht darauf gesetzt. Nach dem vierten oder fünften Tage werden die Bohnen in der Salzlake schwimmen. Vor Gebrauch die Bohnen 24 Stunden in Kaltwasser einlegen und sie alsdann in kochendem, nicht gesalzenem Wasser kochen.

Gedörrtes Gemüse

2792. — Die Bohnen — Les haricots. Die Bohnen der Reihe nach aufschnüren und sie an der Luft aufhängen. Nach 6-8 Tagen die Bohnen an die Sonne stellen, bis sie recht trocken sind. Im Estrich hängend aufbewahren.

Vor Gebrauch in Wasser einlegen.

2793. — Champignons, Steinpilze und Morcheln — Champignons, cèpes et morilles. Die Champignons reinigen und waschen, die grösseren Pilze gut abtrocknen und in ziemlich dicke Tranchen schneiden, dann die Champignons aufschnüren und an der Sonne hängen lassen. Nur wenn recht trocken in Büchsen oder Kisten ordnen.

2794. — Erbsen-Konserve (naturel) — Conserves de petits pois au naturel. Die Erbsen aushülsen und nach Grösse ordnen. Dann 4-8 Minuten in kochendem

Salzwasser blanchieren, abtropfen, unter laufendem Wasser abkühlen, in Büchsen oder Gläser einfüllen und mit gekochtem, leicht gesalzenem Wasser decken.

Die Gefässe hermetisch decken und kochen (Kochzeit : 1 $^1/_2$ Stunde für die Literflaschen und 1 $^1/_4$ Stunde für die Halbliterflaschen.

2795. — Erbsen-Konserve nach französischer Art — Conserves de pois à la francaise. Die Erbsen wie gewohnt präparieren, sie aber nur $^3/_4$ garkochen, in warmem Zustande in Büchsen oder Gläser ordnen, diese hermetisch verschliessen und kochen. (Kochzeit : 2 Stunden für die Literflaschen und 1 $^1/_2$ Stunde für die Halbliterflaschen).

Zum Servieren die Erbsen nur warm machen und etwas Butter dazu geben.

2796. — Halbierte Tomaten zum Füllen — Conserves de demi-tomates pour farcir. Feste, mittelgrosse Tomaten halbieren, aushöhlen und umgekehrt in Büchsen oder Flaschen ordnen. Mit gekochtem, leicht gesalzenem und erkaltetem Wasser decken. Hermetisch verschliessen und $^1/_2$ Stunde kochen.

2797. — Tomatenpurée — Conserves de tomates en purée. Die Tomaten mit einer Zwiebel, einem Kräuterbündel, Salz und Pfeffer weich kochen und sie bis zum andern Tage abtropfen lassen. Dann die Tomaten durchs Sieb treiben und die Purée nochmals aufkochen lassen, unter fleissigem Rühren mit dem Spatel. Die Purée in Büchsen oder Flaschen einfüllen, diese hermetisch verschliessen und kochen (Kochzeit : 1 Stunde für die Literflaschen, 45 Minuten für die Halbliterflaschen und 30 Minuten für Viertelliterflaschen). Die Hausfrau tut jedoch gut, wenn sie nur kleine Flaschen verwendet, die sie zur Gänze auf einmal gebrauchen kann.

Um die Purée dicker und konzentrierter zu gestalten, muss man sie längere Zeit auf dem Feuer reduzieren, unter stetigem Rühren mit dem Spatel.

2798. — Aceto-dolce (italienische Konserve) — Aceto-dolce (conserve italienne) Unter dieser Bezeichnung versteht man eine Mischung von Früchten und Gemüsen, die vorerst in Essig eingemacht und dann mit Trauben und Honig vermengt werden.

Ein ähnliches Produkt wird in England unter dem Namen Ketchup serviert.

2799. — Die Agourcis (russische Konserve) — Les agourcis (conserve russe). Gurken oder grössere Cornichons, die mit Salz statt mit Essig konserviert werden.

2800. — Ganze Trüffeln — Conserves de truffes entières. Die Trüffeln vorerst $^1/_2$ Stunde in lauwarmem Wasser einlegen und sie alsdann sorgfältig bürsten und spülen. Dann sämtliche Trüffeln in eine Cocotte geben mit Salz und Pfeffer. Nachher mit Madeira oder Weisswein (oder je zur Hälfte) bis zur halben Höhe ablöschen. Decken und im Wasserbad 30-40 Minuten kochen. Die gekochten Trüffeln in Büchsen von $^1/_4$ oder $^1/_8$ Liter Inhalt einfüllen, den Deckel löten

und die Büchsen 40 Minuten sterilisieren. Man kann auch die rohen Trüffeln in Büchsen ordnen und diese sterilisieren, aber durch das Zusammendrücken würden die Büchsen letzten Endes nur halbvoll sein.

Verschiedene Konserven

2801. — Eier-Konserve — Conserve d'œufs. 1 Kilo Kalk in 30 Liter Wasser auflösen. Die Eier sorgfältig prüfen und sie alsdann in ein Holz- oder Steingutgefäss ordnen. Dann die Flüssigkeit darüber giessen, so dass die Eier vollständig bedeckt sind. Im übrigen sind in dem Handel verschiedene Produkte erhältlich, die sich zur Konservierung der Eier eignen. Wir verweisen auf die bezüglichen Gebrauchsanweisungen.

2802. — Butter-Konserve — Conserve de beurre. Die Butter kann mit Salz konserviert werden, indem man sie mit 15 gr grauem Salz pro Kilo Butter vermengt. Eine andere Konserviermethode ist das Klären der Butter, indem man die Butter sorgfältig kocht bei öfterem Abschäumen und in Töpfe einfüllt.

2803. — Gänseleber-Konserve (naturel) — Conserve de foie gras au naturel. Gänseleber im Gewicht von je 4-500 gr wählen. Mit der Messerspitze den grünlichen Teil, der an die Galle grenzt, sowie die blutigen, auf der Oberfläche der Leber befindlichen Venen entfernen. Dann die parierte Leber in eine Sauteuse oder eine hohle, jedoch nicht zu tiefe Platte ordnen, würzen. Die Leber umgekehrt und ziemlich dicht aneinander legen. Warmes Schweinefett oder Gänsefett darüber giessen. Die Sauteuse hermetisch verschliessen, sie ins Wasserbad stellen und die Leber pochieren, bis das Wasser zu warm wird, um den Finger darin halten zu können. Die Leber bis zum andern Tage in ihrem Kochfond erkalten lassen.

Nachher die Leber in Büchsen geben mit einem Lorbeerblatt (je 1 Leber pro Büchse). Etwas von dem Kochfett darübergiessen sowie das Blut und den Saft, die beim Pochieren ausgeschieden sind. Die Büchsen decken, löten und 40 Minuten kochen (für Büchsen à 500 gr gerechnet).

Um recht weisse Leber zu erhalten, muss man sie leicht salzen und während einer ganzen Nacht in kalter Milch einlegen. Vor dem Pochieren die Leber gut abtrocknen.

KALTE GETRÄNKE

2804. — Most nach Hausfrauen Art — Le cidre de la ménagère. Gedörrte Aepfel mit 5-6 Mal ihres Volumens Wasser einlegen und gären lassen, unter Zugabe von 5 % Rohrzucker sowie einigen Kefirkörnern. Nach erfolgter Gärung ergibt sich daraus ein angenehmes, schäumendes, erfrischendes Sommergetränk, das auch in gut verschlossenen Flaschen aufbewahrt werden kann. Die Flaschen müssen liegend aufbewahrt werden.

Zutaten : 3 Kilos gedörrte Aepfel, 15 Liter Wasser. Der Masse 100 gr Korinthen hinzufügen.

2805. — Die Frénette — La frénette. Eschenblätter in etwa 10 Litern Wasser kochen, unter Zugabe von 1 Esslöffel gewöhnlicher Zichorie (Kaffeezusatz), 500 gr Zucker, etwas Hefe und Weinsteinsäure. Wenn erkaltet, diesen Aufguss in ein Fass giessen, das man alsdann bis zu 5 cm vom Rande mit Wasser ausfüllt. Nach etwa 10 Tagen soll die Gärung durchgeführt sein. Vom Fass ausschenken.

Zutaten für 100 Liter Frénette : 125 gr Eschenblätter, 125 gr Zichorie, 80 gr Weinsteinsäure, 50 gr Hefe, 5 Kilo Zucker und 100 Liter Wasser, wovon 10 Liter für den Aufguss.

Getränke für Büffets und Abendanlässe

2806. — Zitronade — Citronnade. Einige Zuckerwürfel auf 2-3 Zitronen verreiben und sie alsdann in eine Schüssel geben mit 200 gr Zucker, 5 dzl Wasser sowie dem Saft von 5 Zitronen. An der Kühle 2 Stunden schmelzen lassen, nachher Soda-, Seltzerwasser oder gewöhnliches Wasser hinzufügen. In jedes Glas eine Zitronenscheibe geben.

2807. — Orangeade — Orangeade. Gleiche Zubereitung wie die Zitronade. Dem Wasser, das man vorerst mit dem Zucker mischt, eine halbe Flasche Weisswein sowie den Saft einer Zitrone hinzufügen.

2808. — Eis-Kaffee — Café glacé. Aus feinstem Mokka $1/2$ Liter sehr starken Kaffee bereiten. Dann 350-400 gr Zucker hinzufügen, erkalten lassen und nachher $1/2$ Liter süssen Rahm sowie $1/4$ Liter gekochte, erkaltete Milch daruntermischen. Die Mischung wie eine gewöhnliche Glace in die Sorbetière einfüllen und erstarren lassen, unter gelegentlichem Rühren. Dieser Kaffee darf nicht so steif sein wie die Glace, sondern nur die Konsistenz einer dicken Crème aufweisen.

2809. — Der Wiener Kaffee — Le café viennois. Unter dieser Bezeichnung versteht man einen Milchkaffee, nur dass man hier die Milch durch süssen Rahm ersetzt. In Gläsern anrichten und obenauf 1 Esslöffel Schlagsahne sorgfältig darauf geben. Im Sommer wird dieser Kaffee aufs Eis gestellt.

2810. — Schockolade nach Wiener Art — Le chocolat à la viennoise. Eine gute Schockolade etwas erkalten lassen, dann 1 Eigelb daruntermischen, die Schokkolade auf dem Feuer binden ohne aufkochen zu lassen, die Kasserolle vom Feuer nehmen und die Schockolade mit dem Schwingbesen schlagen. Recht kalt servieren. Auf jede Tasse 1 Esslöffel Schlagsahne geben.

2811. — Marquise — Marquise. 250 gr Walderdbeeren, 250 gr Himbeeren, 300 gr kristallisierten Zucker, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Sodawasser und einige Eisstücke zusammen in eine Kristallschale geben. Decken und das Ganze 1 Stunde ziehen lassen. Nachher den Saft einer Zitrone hinzufügen und die Marquise in tiefe Gläser anrichten, wobei die Früchte regelmässig verteilt werden müssen. In jedes Glas ein Stück Eis geben. Mit Strohhalm und Löffel servieren. (Proportion für 12 Gläser).

2812. — Limonade — Limonade. 1 Liter Sprudelwasser, $^1/_2$ Liter stark gezukkerter Sirup, der Saft von 5 Zitronen und etwas Zitronenzeste.

2813. — Johannisbeersirup — Sirop de groseilles. 3 Kilos rote Johannisbeeren in einer Schüssel zerdrücken und sie 24 Stunden ruhen lassen. Dann die Beeren in ein Tuch auspressen, den sich ergebenden Saft abwägen, ihn mit zweimal soviel Zucker in einen Messingkessel giessen, 2-3 Mal aufkochen lassen, abschäumen und erkalten lassen. Nachher in Flaschen einfüllen und diese hermetisch verschliessen.

2814. — Kirschen-Sirup — Sirop de cerises. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2813), aber die Steine zerstossen und sie unter die Kirschen mischen. Die Früchte 24 Stunden mazerieren lassen, dann durchs Tuch treiben und den Zucker hinzufügen (2 kg. 500 auf 2 Kilo Saft). Wie oben vollenden.

2815. — Orgeat-Sirup — Sirop d'orgeat. 250 gr Mandeln zusammen mit 30 gr Bittermandeln im Stein stossen, indem man nach und nach $^3/_4$ Liter Kaltwasser hinzufügt. Die erhaltene Masse durch ein Tuch auspressen und den sich ergebenden Saft mit 1 Kilo Würfelzucker auf den Siedepunkt bringen. Erkalten lassen und alsdann 6 Esslöffel Orangenblütenwasser daruntermischen. In Flaschen einfüllen, diese hermetisch verschliessen und an der Kühle aufbewahren.

2816. — Erdbeer-Sirup — Sirop de fraises. Erdbeeren und Zucker zu gleichen Teilen 24 Stunden mazerieren lassen, nachher die Früchte zerdrücken, durchs Sieb treiben und den Saft $^1/_4$ Stunde auf gelindem Feuer kochen. Wenn erkaltet, in Flaschen einfüllen.

2817. — Himbeer-Sirup — Sirop de framboises. Gleiche Zubereitung wie oben (No. 2816).



Fig. 359. Erdbeeren nach Margot. (Siehe No. 2638).
Fig. 360. Erdbeeren mit Schlagsahne. (Siehe No. 2640).

Die meisten Früchte können mit Schlagsahne vermischt werden, aber in der Regel müssen sämtliche Fruchtsorten -die Erdbeeren ausgenommen -vorerst in Sirup gekocht, gut abgetropft und abgekühlt werden. Eine Mischung von Erdbeeren, Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Pfirsischen, mit einer dicken Schicht Schlagsahne bedeckt, stellt ein ausgezeichnetes Dessert dar, das überdies sehr rasch zubereitet wird.





Fig. 361. Bombe Gräfin Marie. (Siehe No. 2710).
Fig. 362. Meringues mit Erdbeeren. (Siehe No. 2641).

2818. — Orangen-Sirup — Sirop d'oranges. 750 gr Zucker und 1 Litre Orangensaft. Die Mischung warm machen, sie jedoch nicht aufkochen lassen, unter Zugabe von 3 zerriebenen Orangenzesten. Dem Saft von 15 Orangen, den Jus von 2 Zitronen hinzufügen. Den Sirup durchs Tuch passieren und in Flaschen einfüllen.

2819. — Kaffee-Sirup — Sirop de café. Aus 250 gr Kaffee einen sehr starken Aufguss bereiten. Dann 1 $^1/_2$ Kilo zum Ballen gekochten Zucker hinzufügen und das Ganze bis zum Bruch kochen lassen. Wenn erkaltet, in Flaschen einfüllen. Eine Tasse Milch, unter die man 2 Löffel von diesem Sirup mischt, gibt ein vorzügliches Getränk.

2820. — Schwarze Johannisbeersirup — Sirop de cassis. 2 Kilo Zucker, 1 Liter Wasser. Das Ganze 10 Minuten kochen lassen und nachher 1 $^1/_2$ Kilos schwarze Johannisbeeren daruntermischen. Noch weitere 10 Minuten kochen lassen, durchs Tuch treiben, nochmals aufkochen und in Flaschen einfüllen.

2821. — Rhabarber-Sirup — Sirop de rhubarbe. Etwa 15 Rhabarberstengel schälen und in Stücke schneiden. Diese 6-8 Minuten in 1 Liter Wasser kochen, aufs Haarsieb abschütten und den Saft etwa 15 Minuten mit dem gleichen Gewicht kristallisierten Zucker langsam kochen. Abschäumen und kochend in Flaschen einfüllen. Sofort hermetisch verschliessen.

2822. — Apfel-Sirup — Sirop de pommes. Gleiche Zubereitung wie oben, indem man geviertelte, weder geschälte noch entkernte Renetten kocht. Das Kochwasser mit dem gleichen Gewicht Zucker mischen. Während des Kochens sorgfältig abschäumen. Nicht allzu lange kochen, da sonst der Sirup leicht zu Gelée werden könnte.

2823. — Granatapfelsirup — Sirop de grenadine. Etwa 10 Granaten abbeeren, die weisse Haut vollständig entfernen, die Beeren zerdrücken und sie durchs Tuch auspressen. Mit 750 gr kristallisiertem Zucker auf 1 Liter Saft 10 Minuten kochen, abschäumen und in Flaschen einfüllen.

2824. — Karthäuserlikör nach Hausfrauen-Art — Chartreuse ménagère. Dieser Aufguss ist im Handel erhältlich mit den nötigen Gebrauchsanweisungen.

2825. — Brombeer-Likör — Liqueur de mûres. 1 Kilo Brombeeren, je 1 Schüssel Himbeeren und rote Johannisbeeren. Auf 1 Liter Saft 750 gr kristallisierten Zucker nehmen, etwas ruhen lassen und alsdann 1 $^1/_2$-2 Liter 50 gradigen Branntwein daruntermischen. Die Mischung 2 Wochen ziehen lassen, unter gelegentlichem Rühren, nachher filtrieren und in Flaschen einfüllen.

2826. — Anisettlikör — Liqueur anisée. 1 Liter 90 gradigen Alkohol, 40 gr Anis (grün), 1 Prise Korianderkörner, 1 Stückchen Zimt und die Mischung 2 Monate lang ziehen lassen. Dann aus $^1/_2$ Liter Wasser und 400 gr Zucker einen halben Liter Sirup bereiten, den man unter den Aufguss mischt. Während einer Woche die Mischung täglich einmal schütteln, dann filtrieren und in Flaschen einfüllen.

2827. — Mokkalikör — Liqueur de moka. 250 gr feinsten gemahlenen Kaffee in 1 Liter Alkohol geben. Nach 15 Tagen einen erkalteten Sirup hinzufügen, den man aus $^3/_4$ Liter Wasser und 600 gr Zucker zubereitet hat. Die Mischung 8 Tage ziehen lassen und filtrieren.

2828. — Prunelles-Likör — Liqueur de prunelles. 5-600 gr sehr reife Beeren zerstossen, indem man die Steine darin lässt. Dann die Früchte in Gläser einfüllen mit 1 Liter Obstbranntwein, etwas Vanille und 250 gr kristallisiertem oder Rohrzucker. Gut verschliessen, 6 Wochen mazerieren lassen und filtrieren.

2829. — Schwarze Johannisbeerlikör — Liqueur de cassis. 2 Kilos schwarze Johannisbeeren 2 Monate in 1 Liter 90 gradigem Alkohol mazerieren lassen. Aus 1 Kilo Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser einen kochenden Sirup bereiten, den Aufguss daruntermischen und durchs feine Sieb oder Tuch auspressen. In Flaschen einfüllen.

2830. — Quittenlikör — Liqueur de coings. Die Quitten mit einem Tuch abtrocknen und schälen. Dann die Schalen in ein grosses Glas geben und sie mit Kognakbranntwein oder 65 gradigem Alkohol decken. Aus 250 gr Zucker und einem grossen Glas Wasser einen Sirup bereiten, den man mit einer Flasche dieser durchs Tuch passierten Branntweins vermengt.

2831. — Curaçao für Crème und Kuchen — Curaçao pour parfumer crèmes et gâteaux. Orangenschalen auf dem Herd trocknen lassen, bis sie brechen. Nachher diese Schalen in eine Flasche geben und sie mit Rum bedecken. Die Mischung 4-6 Wochen ziehen lassen. Den Rum filtrieren und ihn mit dem gleichen Sirup vermengen, wie oben für Quittenlikör angegeben.

2832. — Angelikalikör — Liqueur d'angélique. 100 gr frische Angelikastengel mit 5-6 gehackten Bittermandeln in 1 Liter 90 gradigem Alkohol mazerieren lassen. Nach 15 Tagen aus 1 Liter Wasser und 500 gr Zucker einen Sirup bereiten, nach dem Aufkochen die Kasserolle vom Feuer nehmen und den Aufguss daruntermischen.

Wenn erkaltet filtrieren.

2833. — Himbeer-Ratafia — Ratafia de framboises. 2 Kilos Himbeeren und 2 Liter 85 gradigen Alkohol in ein Glasgefäss geben, hermetisch decken und zum mindesten 4 Wochen mazerieren lassen.

Nachher das Ganze auf ein Haarsieb abschütten und dem sich ergebenden Saft einen Sirup (1 Kilo Zucker und 1 $^1/_2$ Liter Wasser) sowie $^1/_2$ Liter Kirschwasser oder Kognak hinzufügen.

Filtrieren und in Flaschen einfüllen.

2834. — Hydromel — Hydromel. 1 Kilo Honig, 3 Liter Wasser, 3 gr Zimt, 3 gr Muskatblüte, 3 gr Orangenzeste.

Das Ganze auf dem Feuer abrühren, bis sich auf der Oberfläche ein weisser Schaum bildet. Dann in ein Fass giessen, das man an einem lauwarmen Orte aufbewahrt, bis die Gärung vollendet ist. Dieser Likör sollte erst nach 1-2 Jahren konsumiert werden.

2835 — Hypocras — L'hypocras. 4 Liter Bordeaux, 800 gr Zucker, 20 gr Zimtpulver und einige Tropfen Gewürznelkenessenz oder Gewürznelken, die man in etwas gekochtem Wein ziehen lässt.

2836. — Bischop's — Les Bischop's. 1. Rezept. 1 Flasche Burgunder, 1 Likörgläschen Rum, den Saft von 3 Zitronen und 6 Orangen.

2. Rezept. 2 Orangen und 1 Zitrone, die man in Scheiben geschnitten hat, in einem grossen Bordeauxglas Kirsch oder Wachholderlikör 24 Stunden mazieren lassen. Dann diese Mazeration passieren und sie mit 1-2 Flaschen Chablis vermengen, unter Zugabe von 2 Löffeln Grieszucker. Vor dem Servieren kaltstellen.

Englische Getränke

2837. — Champagne-Cup — Champagne cup. 1 Flasche Champagner, 1 grosses Glas Seltzerwasser, je 1 Bordeauxglas Maraschino und Kognak, 4 Löffel Zucker und der Saft von einer Zitrone. Kaltstellen und in grosse Gläser servieren.

2838. — Champagne Claret — Claret au champagne. In eine silberne Timbale eine Schicht fein gestossenes Eis geben, darauf den Saft einer Orange, $^1/_2$ Likörgläschen Maraschino, 1 Likörgläschen Curaçao, 1 Madeiraglas Himbeer- oder schwarze Johannisbeersirup. Nachher 1 Flasche Champagner darüber giessen und abrühren.

In Gläsen servieren mit Orangenscheiben und Strohhalme.

2839. — Sherry Cobblers — Sherry Cobblers. Zutaten für 6 Personen : 1 grosses Glas Wasser, 3 Bordeauxgläser Sherry, 4 Löffel fein gestossenes Eis, 2 Löffel Zucker, 1 Madeiraglas Curaçao in einen grossen Becher geben. Den Becher schütteln und das Getränk in Madeiragläser mit einigen geschnittenen Früchten (Erdbeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Bananen, Ananas, etc.) servieren. Strohhalme und Löffel dazu geben.

Die Cobblers werden meist mit feinsten Weinen zubereitet : Champagner, Bordeaux, Malaga, Xeres, Porto, etc.

2840. — Egg Nog — Egg Nog. Einen Mixer bis zu 1/3 seiner Höhe mit gestossenem Eis füllen, 2 frische Eigelb, 5-6 Kaffeelöffel Grieszucker sowie 2 Madeiraglas Whisky daruntermischen. Mit kalter Milch ausfüllen und gehörig schütteln. In Bordeauxgläser mit Strohhalm servieren. Obenauf ganz wenig Muskat streuen.

2841. — Whisky Sherry — Whisky Sherry. 1 Glas Whisky, 1 Löffel Sirop de Gomme, 1 Löffel Orgeat, 1 Löffel Sherry, der Saft einer Zitrone und gestossenes Eis. Alles gut vermischen und etwas Seltzerwasser hinzufügen.

2842. — Whisky Flip — Whisky Flip. Ein Ei mit 2 Löffeln Grieszucker verrühren, 1 Glas Whisky, eine Prise Muskat, gestossenes Eis hinzufügen. Gehörig verrühren und in Bordeauxgläser servieren.

2843. — Porto Flip — Porto Flip. Ein Eigelb mit 1 Löffel Grieszucker verrühren, je 1 Likörgläschen Maraschino und weissen Portwein sowie etwas gestossenes

Eis daruntermischen. Alles gut vermischen und servieren. (Für jeden Flip wird 1 Eigelb benötigt).

2844. — Teufels Milch — Devil Milk. Etwas Himbeersirup mit 1 Likörgläschen Kognak und 2 Löffeln gestossenem Eis vermischen. Dann das Glas mit Milch ausfüllen. Die Mischung gut schlagen und mit Strohhalm servieren.

Die Cocktails

2845. — Cocktail Spleen — Cocktail Spleen. 1 Glas Madeira, 1 Glas Curaçao, 1 Glas Martel, je 1 Prise Muskat und Orangenzeste. Den Mixer schütteln und mit gestossenem Eis servieren.

2846. — Cocktail Sport — Cocktail Sport. 1 Glas Sherry, 1 Glas Dantziger Branntwein, einige Tropfen Prunelle-Likör. In Portogläser servieren.

2847. — Sherry Cocktail — Sherry Cocktail. 1 Madeiraglas Armagnac, 1 Glas Maraschino, 1 Glas Sherry, 1 ausgepresste Zitrone, einige Tropfen Angostura, einige Tropfen Johannisbeersirup. Mit Strohhalm servieren.

2848. — Russischer Cocktail — Cocktail russe. Je 1/4 Vodka und Vermuth, halb soviel Sherry und eine Tasse dicken Rahm.

2849. — Cocktail Richelieu — Cocktail Richelieu. 1 Madeiraglas Gin, 1 Madeiraglas Vermuth, 1 Löffel Grenadine, der Saft einer Zitrone, 1 zerschlagenes Ei. Gehörig abschütteln und mit gestossenem Eis servieren.

2850. — Cocktail schwarzer Corso — Cocktail Corso noir. Sehr starker Kaffee, Cordial-Médoc und Kirsch zu gleichen Teilen. Gut vermischen und mit Eis servieren.

2851. — Champagner Cocktail — Cocktail Champagne. 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 Glas Champagner, 1 Bordeauxglas Vermuth, 1 Zitronenzeste. Abschütteln mit Eis und mit Strohhalm servieren.

2852. — Toller Cocktail — Cocktail enragé. Je 1/4 Vermuth, Grenadine, Cointreau, Rum, einige Tropfen Zitronensaft und in jedes Glas eine Branntwein-Kirsche geben.

Warme Getränke — Der Kaffee

Die besten Kaffeesorten werden in der Regel nie einzeln angewendet, sondern durch Fachleute gemischt. Nach unserm Dafürhalten besteht die beste Kaffeemischung aus Mokka, Bourbon und Martinique zu gleichen Teilen.

Eine wichtige Rolle spielt bei der Zubereitung des Kaffees die Kaffeekanne. Wir ziehen die Porzellankanne vor, die einzig und allein gute Resultate zu geben vermag.

Zubereitung des Kaffees : Man rechnet pro Person 15 gr gemahlenen Kaffee, dann etwa eine Tasse kochendes Wasser darauf giessen, decken und

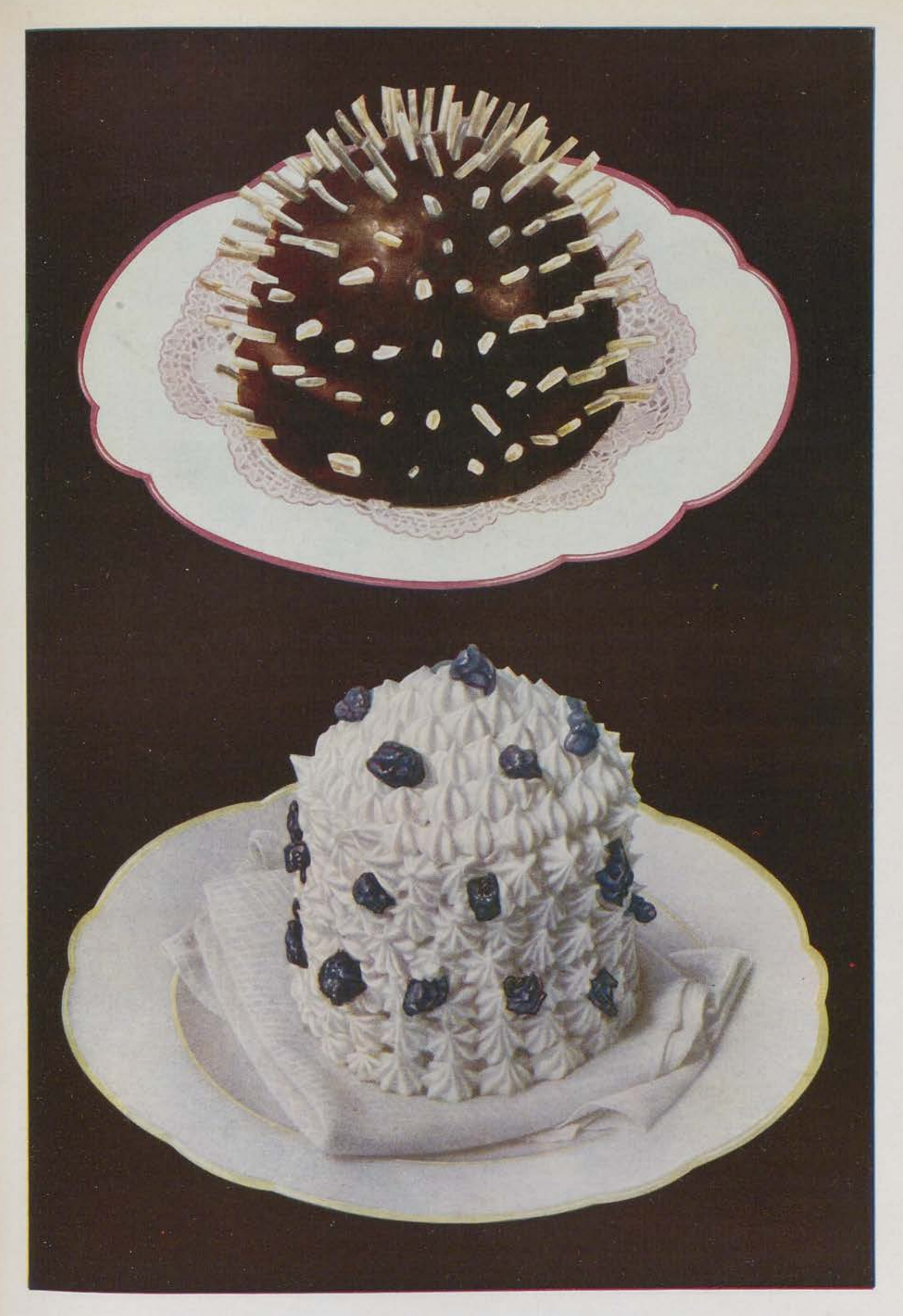


Fig. 363. Hexen-Bombe. (Siehe No. 2709).
Fig. 364. Schneeball-Bombe. (Siehe No. 2708).





Fig. 365. Eis-Pfirsische in Zuckerkorb. (Siehe No. 2716).
Fig. 366. Mokka-Parfait. (Siehe No. 2699).
Fig. 367. Gemischtes Eis Vanille und Erdbeeren. (No. 2680).

8-10 Minuten ziehen lassen. Nachher das kochende Wasser nach und nach darüber giessen. Während dieser Zeit die Cafetière im Wasserbad behalten.
Der Kaffee soll stets im letzten Augenblick präpariert werden.

2853. — Türkischer oder maurischer Kaffee — Café turc ou café maure. Zu diesem Zwecke werden kleine Messingkasserollen mit langen Stielen verwendet. Den Kaffee extra fein mahlen und pro Tasse 15 gr oder einen gehäuften Esslöffel Kaffee mit 12 gr Zucker und 1 Kaffeetasse warmem, jedoch nicht kochendem Wasser vermischen. Die Mischung auf ganz schwachem Feuer langsam kochen (ohne Aufwallen) bei 1-2 maligem Rühren. Den Kaffee gut überwachen; sobald er zu überlaufen droht, die Kasserolle 3 Minuten vom Feuer nehmen und sie alsdann wieder aufs Feuer setzen. Diese Operation dreimal wiederholen.
Sollte sich auf der Oberfläche eine Schaumschicht bilden, so stösst man die Kasserolle leicht auf dem Tisch auf. Dann den Schaum mit dem Löffel in jede Tasse verteilen und diese mit Kaffee ausfüllen. Nicht rühren.
Es ist dies das Originalrezept, das bei den maurischen Völkern angewendet wird.

2854. — Schockolade-Bavaroise — Bavaroise au chocolat. Dieses warme Getränk ist nicht zu verwechseln mit dem Bavarois, der als kalte Süsspeise serviert wird.
5 Eigelb mit 200 gr Zucker in einer Kasserolle schaumig rühren. Dann $^1/_2$ Liter kochende Milch dazu geben, unter die man 150 gr Schockolade vermengt hat, sowie 3 dzl kochenden, ziemlich starken Tee. Im Wasserbad schaumig rühren und in Spezialgläser oder Teetassen servieren.
Anmerkung : Man kann die Bavaroises mit Kaffee, Vanille, Kirsch, Rum, etc. parfümieren. In diesem Falle wird der Likör im letzten Augenblick beigefügt.

2855. — Die Schockolade — Le chocolat. Für eine grosse Tasse Schockolade etwa 40 gr Schockolade in $^1/_2$ Kaffeetasse Wasser auflösen. Wenn die Schockolade gargekocht ist, die nötige Milch hinzufügen und 5 Minuten langsam kochen lassen.

2856. — Der Kakao — Le cacao. Einen Esslöffel Kakaopulver mit etwas Wasser auflösen, die Milch hinzufügen und nach Belieben zuckern.

2857. — Rumpunch — Punch au rhum. 3/4 Liter starken Tee mit 350 gr Zucker vermischen. Passieren, Zitronenscheiben sowie $^1/_2$ Flasche Rum hinzufügen und flambieren. In jedes Glas 1 Zitronenscheibe geben.
Dieser Punch kann statt mit Rum auch mit Kirsch parfümiert werden.

2858. — Orangenpunch — Punch à l'orange. Einen Teeaufguss wie oben bereiten, jedoch etwas leichter. Den Saft von 6 Orangen und einer Zitrone auspressen, dann 6 weitere, in dünne Scheiben geschnittene Orangen, 1/4 Liter Rum sowie 1 dzl Curaçao hinzufügen. Die Mischung in einer Schüssel flambieren. Nachher in grossen Tassen mit mehreren Orangenscheiben servieren.

2859. — Weissweinpunch — Punch au vin blanc. 250 gr Zucker mit 1 Flasche feinstem Weisswein (Sauterne) auf dem Feuer auflösen. Sobald sich auf der Oberfläche ein Schaum bildet, 1 Zitronenzeste oder Orangenzeste, etwas Zimt sowie 1 Gewürznelke hineingeben. Passieren, 1 Kaffeetasse Kognak hinzufügen und flambieren. In Gläsern mit Zitronenscheiben servieren.

2860. — Glühwein — Vin chaud. Genau gleiche Zubereitung wie No. 2059, nur dass man den Weisswein durch Bordeaux ersetzt.

2861. — Eiermilch — Le lait de poule. Unter dieser Bezeichnung versteht man eine grosse Tasse kochende Milch, die man mit Rum oder Kognak parfümiert. Recht viel Zucker geben. Ausserhalb des Feuers ein Eigelb in der Tasse abrühren.

2862. — Der Tee — Le thé. Kochendes Wasser in die Teekanne geben. Dann das Wasser ausschütten, den Tee hineingeben und vorerst ein kleines Quantum Wasser darübergiessen. Nach einigen Minuten den Rest des kochenden Wassers dazu geben. Mit Milch, Rahm oder Zitrone servieren.

2863. — Der Pfeffermünztee — Le thé à la menthe. Dem gewöhnlichen Tee 1-2 Pfeffermünzblätter beimengen. Oder nur in jede Tasse 1 frisches Pfeffermünzblatt geben und den Tee darauf giessen.

2864. — Die Grogs — Les grogs. In jedes Glas 2 Zuckerwürfel geben, die Gläser bis zu 3/4 mit kochendem Wasser füllen und sie mit Rum ausfüllen. Eine Zitronenscheibe.

2865. — Amerikanischer Grog — Grog américain. Den Saft von 3 Orangen, 1 Vanillestengel, 3 Gewürznelken sowie etwas Muskat in einer Flasche Rum 3 Wochen ziehen lassen. Dann die Mischung durchs Tuch passieren und $^1/_2$ Liter erkalteten Sirup (4 dzl Wasser und 350 gr Zucker) daruntermischen. In Flaschen einfüllen und an der Kühle aufbewahren. Mit dieser Präparation 1/3 des Bechers füllen und mit kochendem Wasser ausfüllen. Auf jedes Glas eine Orangenscheibe geben.

2866. — Aufgüsse und Tees — Les infusions et tisanes. Die Aufgüsse werden meist aus Lindenblüten. Pfeffermünz, Kamillen, etc. zubereitet. Die Blätter oder Blüten in die Teekanne geben, kochendes Wasser darauf giessen und 5 Minuten ziehen lassen. Man kann auch 2 verschiedene Aufgüsse mischen, z.B. Lindenblüten und Pfeffermünz, Lindenblüten und Anis, etc.

ALPHABETISCHES REGISTER

(Die Zahlen verweisen auf die No des Rezeptes)

D

E

F

S

SACHREGISTER

I. Teil. — DIE KÜCHE

Weisse Saucen

Kalte Saucen

Fremdländische kalte Saucen

Buttermischungen

Marinaden und Salzlaken

Farcen oder Füllungen. Diverse Garnituren

Salpicon etc

VORGERICHTE

Belegte Brötchen

Kalte Eier

MEERFISCHE

Stockfisch

Süsswasserfische

Froschschenkel

Lachsforellen

Krusten- und Schalentiere

FLEISCHSPEISEN

Grilladen

Fremdländische Küche

Kaltes Ochsenfleisch

Kalbfleisch

Schnitzel

Kaltes Kalbfleisch

Hammel

Keule, Karree und Schulter v. Hammel

Lamm

Warme Masthühner

Kalte Geflügelgerichte

Tauben

Kalte Tauben

Enten

Gänse

II. Teil. — PATISSERIE UND SÜSS-SPEISEN

MERINGUES UND MERINGUADEN

WAFFELN UND CIGARETTENTEIG

VERSCHIEDENE CREME- UND SUSS-SPEISEN MASSEN

Kochen des Zuckers und seine Bearbeitung

GROSSE KUCHEN

Biscuit aus Blätterteig

KUCHEN ODER FLADEN

SÜSS-SPEISEN

Warme Süsspeisen

Aufläufe

Krapfen

Croquetten

Pfannkuchen etc

Warme Süss-Speisen von Früchten

Bayerische Crème

GELÉE

No

Kalte Süss-Speisen m. Früchten

Einige ganz leichte Fruchtdesserts

Früchtkompotte

VERSCHIEDENE EISSORTEN

KONFITÜRE

Berichtigung: Die Nummern 322, 1261, 1300, 2134 sind bei der Nummerierung irrtümlich ausgelassen worden.

GEDRUCKT
INDER
BUCHDRUCKEREI
SADAG
BELLEGARDE (AIN)
MAI
MCMXXXVI

